

Carte des vins

les Rives du Plantié - La cuisine de Vincent

Département de Lot et Garonne



Les vignobles

Le Lot-et-Garonne, l'autre pays de la vigne implantée sur 8 000 hectares. La diversité des crus et leur localisation en témoignent : des vins de Buzet au Côtés de Duras, des Côtés du Marmandais au vins de Thézac-Perricard, tous ces crus représentent la carte du domaine de Bacchus. En compagnie de ce joyeux épicurien, laissez la grisaille s'effacer au profit du soleil du Sud-Ouest et de ses saveurs vinicoles.

reproduction interdite

Les Apprentis

45.00 €

1

Domaine Mouthes Le Bihan

- **Appellation :** Côtes de Duras
- **Millesime :** 2014 - Rouge - 75 cl - 13°
- **Cépage :** Merlot 60%, cabernet franc: 20%, malbec 10%, cabernet sauvignon 10%
- **Certification :** Vin Bio (AB)
- **Aromatique :** Epicé

Une belle histoire qui commence en 1999. Un domaine né d'un regroupement de plusieurs petites propriétés après le départ des uns et des autres. Dès le début, l'idée est de réaliser du vin le plus naturellement possible, sans intrant, sans chimie.

Un travail dans la vigne irréprochable, qualitatif et toujours soucieux de protéger la terre, la nature et l'humain.

- Le fruit frais évolue, les parfums automnales prennent le dessus. La bouche bien qu'encore structurée dévoile de la souplesse, un touché élégant et oui encore de la fraîcheur.

Suggestions d'accords mets: Bœuf, , rognon / ris de veau ...

Cuvée sans nom

39.00 €

1

Pièces nobles Berticot

- **Appellation :** Berticot AOP Côte de Duras
- **Millesime :** 2015 - Rouge - 75 cl - 13°
- **Cépage :** dominance merlot et cabernet sauvignon
- **Aromatique :** Epicé

La Cuvée Sans Nom, a reçu ce nom de baptême à défaut d'avoir pu en trouver un réellement. Mais l'essentiel est sûrement ailleurs dans la démarche qualitative afin de tirer le meilleur des parcelles choyées, d'en extraire le coeur et de l'élever avec douceur dans l'harmonie du chai, en barriques de chêne pendant 12 mois.

- Cette cuvée divulgue d'emblée sa richesse, drapée d'une robe rubis soutenu. Le nez subtil, délicat et élégant révèle des notes de fruits mûrs et d'épices soulignées d'arômes grillés intenses. La bouche harmonieuse, charnue et d'une très belle douceur, apporte toute la délicatesse à cette cuvée.

Suggestions d'accords mets: Filet de boeuf , veau, lapin , Parementier de canard

Le bouquet

Vin du Tsar

25.00 €

4

- **Appellation :** Thézac Perricard IGP
- **Millesime :** 2016 - Rouge - 75cl - 13°
- **Cépage :** Côt 40% et merlot 62%
- **Aromatique :** Epicés

C'est grâce à un terroir viticole exceptionnel que les vigneronns d'autrefois obtenaient un vin très renommé. C'est à cause de ce terrain, ô combien difficile à travailler, que la vigne n'avait pas été réimplantée depuis sa destruction par le phylloxéra à la fin du siècle dernier. Sur ce plateau de Causses déshérité, le sol n'est fait que de cailloux, de pierraille et de rochers.

Cette cuvée est vieillie 10 mois en fûts de chêne. Elle a été lancée en 1988, à l'occasion du Millénaire de la Christianisation de la Russie par le Grand Prince Vladimir (988-1988).

- Couleur Robe brillante de couleur rubis aux reflêts carminés. Nez expressif qui révèle des arômes de petits fruits rouges accompagnés de note épicées un peu grillées. En bouche le fruit domine, les tanins sont fins et gouleyants.

Suggestions d'accords mets : Filet de boeuf ,canard , fromage ...

Confidentiel

Cave du Marmandais

35.00 €

3

- **Appellation :** Côtes du Marmandais - Cocumont
- **Millesime :** 2016 - Rouge - 75cl - 13,5°
- **Cépage :** 50% Merlot, 20% Malbec, 15% Abouriou, 15% Cabernet franc
- **Certification :** Agri-confiance
- **Aromatique :** Epicé

Situés sur les côteaux dominants des deux rives de la Garonne, les vignobles de la Cave du Marmandais s'étendent sur 27 communes qui produisent des vins d'AOC depuis 1990.

D'une robe rubis profond, ce vin possède un nez mariant les fruits noirs au parfums de café torréfié et de pain grillé, révélateur d'un élevage en fûts de chêne. La bouche, ronde et élégante, est soutenue par des tanins soyeux et puissants.

Suggestions d'accords mets: Boeuf, rognons / ris de veau , Agneau

Excellence

Domaine Lou Gaillot

25.00 €

5

- **Appellation** : Vin du pays de l'Agenais IGP
- **Millesime** : 2015 - Rouge - 75cl -14°
- **Cépage** : Cabernet 100% Merlo
- **Certification** : AB
- **Aromatique** : Fruits murs

Le Domaine est dans la famille depuis 1860. Plusieurs générations de cultivateurs, arboriculteurs et viticulteurs se sont succédés, mais c'est en 1987 que Jean-Claude Pons élabore ses premières bouteilles qu'il commercialise lui-même.

En 1999, Gilles son fils, après des études d'agronomie et d'œnologie, le rejoint et débute son activité de vigneron.

– Robe rouge profonde. Nez élégant aux notes de mûres, pruneaux..Souple et charnu en bouche tanins soyeux bonne longueur.

Suggestions d'accords mets / vin : Boeuf, Canard, plus volontier Brebis....

Château Grand Chêne

Les vigneron de Brulhois

27.00 €

8

- **Appellation** : AOC Côtes de Brulhois
- **Millesime** : 2014 - Rouge - 75cl - 13,5°
- **Cépage** : 60% tannat, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Aromatique** : Boisé discret

Un chêne de 700 ans domine ce magnifique vignoble.

Longtemps baptisé vin noir, le vin rouge à une robe très sombre due à la présence du tannat. Ces vins dégagent des arômes de fruits mûrs comme cerise et cassis, avec une robe de chocolat et de fleurs des champs. (bleuet). Partiellement élevé en barrique de chêne français (12mois)

- Robe grenat soutenue. Nez agréable, corbeille de fruits rouges et noirs, cerise, épices fines boisé discret. Bouche franche, assez dense, svelte, encadrée par une solide structure, ensemble équilibré.

Suggestions d'accords mets: Veau , Volailles, agneau

Cuvée du Millénaire

28.00 €

4

Vin du Tsar

- **Appellation :** Thézac Perricard IGP
- **Millesime :** 2016 - Rouge - 75cl - 13°
- **Cépage :** Côt 40% et merlot 62%
- **Aromatique :** Epicés

Au début du siècle dernier; le Président FALLIERES offrit du vin de Thézac Pérricard au Tsar NICOLAS II de Russie . Ce dernier passa immédiatement d'importantes commandes . Un tel honneur permit une reconnaissance du vin de Thézac Pérricard qui désormais Vin du Tsar

- Cette cuvée offre un nez intense associant fruits kirchés, notes boisées et mentholées. En bouche on retrouve des tanins soyeux et beaucoup de sucrosité. Ce vin riche et complexe sur viande rouges.

Suggestions d'accords mets : Filet de boeuf ,canard , fromage ...

Baron d'Ardeuil

30.00 €

6

Cuvée Excellence

- **Appellation :** Buzet Contrôlée
- **Millesime :** 2015 - Rouge - 75cl - 14°
- **Cépage :** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
- **Aromatique :** Fruits noirs

Depuis maintenant près de 10 ans, la coopérative est engagée dans la voie d'une viticulture concilinant le meilleur de la technologie, le respect des hommes et de l'environnement.

Une selection rigoureuse est effectuée à la veille des vendanges sur les meilleurs terroirs de l'appelation. L'objectif est de cueillir des raisins à pleine maturité. La vinification est conduite de manière à extraire les tanins les plus fins, tout en conservant le fruit de l'élégance. En partie élevé en fût de chêne.

- Couleur sombre intense avec des reflêts mauves. Le nez s'ouvre d'abord sur des notes de fruits noirs tels que le cassis et la mûre puis ensuite sur des notes finement boisées, vanillées , toastées. En bouche l'attaque est ample avec une structure puissante soutenue par des tanins encore jeunes mais déjà bien "fondus" Joli volume en bouche. Vin racé et élégant.

Suggestions d'accords mets : Filet de boeuf Limousine, Canard, Fromage...

Château de Gueyze

39.00 €

6

Les Vignerons de Buzet

- **Appellation :** Buzet Contrôlée
- **Millesime :** 2016 - Rouge - 75cl - 14°
- **Cépage :** Merlot, cabernet Franc, Cabernet sauvignon
- **Aromatique :** Fruits noirs

La vendange de Gueyze est très méticuleuse à l'entrée du chai pour ne mettre en cuves que les baies intactes et les plus mûres. Pressurage par pressoir à plateaux et élevage en fûts de chêne sur une durée de 15 mois.

- Couleur intense avec des nuances violines. Le nez est intense et très complexe avec des notes de fruits noirs, de réglisse, de café et de vanille. En l'attaque est puissante avec des tanins encore jeunes mais fins et élégant. L'acidité typique du millésime apporte une touche de fraîcheur. longue persistance aromatique.

Suggestions d'accords mets : Filet de boeuf, canard, fromage ...

Domaine d'Embidoure

29.00 €

7

Ménégazoo Filles

- **Appellation :** I.G.P Côtes de Gascogne
- **Millesime :** 2017 - rouge - 75cl - 14°
- **Cépages :** 60% merlot 35% cabernet sauvignon 5% cabernet Franc
- **Aromatique :** Fruité

C'est en 1968 sous l'inspiration et l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble. En 2006, unis par la même passion de la vigne et du vin, le flambeau est repris par les deux filles de la famille Nathalie et Sandrine qui ont baigné depuis leur enfance dans cette exploitation.

Nathalie et Sandrine poursuivent l'œuvre de deux générations en s'engageant dans une politique de qualité, de restructuration du vignoble (nouvel encépagement), de cultures raisonnées et dans l'évolution des méthodes de vinification.

- Son bouquet, son fruité et sa rondeur, se prêteront au jeu de votre cuisine traditionnelle et de la gastronomie gasconne...

Suggestions d'accords mets: Filet de boeuf, canard, fromage ...

ONIRIC

36,00€

6

Les Vignerons de Buzet

- **Appellation** : Buzet Contrôlée
- **Millesime** : 2015 - Rouge - 75cl -13°
- **Cépage** : Merlot Cabernet-Sauvignon
- **Aromatique** : Fruits noirs

Les raisins de cette cuvée ont été ramassés le dernier jour des vendanges à l'optimum de leur maturité. Par un travail d'extraction intense mais très délicat, il est cherché à extraire le "fruit" et les meilleurs tannins de ces magnifiques raisins. Un patient travail d'élevage durant une année a permis d'affiner la trame tannique de ce vin concentré.

- Un vin rare, subtil, riche. La robe est quasiment noire avec des nuances violines. Le nez très intense s'ouvre sur des notes de fruits très murs tels le cassis, la mûre, le tout souligné par des notes vanillées et toastées apportées par le bois de chêne. L'attaque en bouche est ample, avec beaucoup de volume apporté par une structure importante mais sans aucune agressivité, tant les tannins sont enrobés. Beaucoup de "sucrosité" en fin de bouche.

Suggestions d'accords mets : Boeuf, canard, fromages.

Les Cerisiers

25,00€

1

Domaine Dame Bertrande

- **Appellation** : Duras
- **Millesime** : 2016 - Rouge - 75cl -14,4°
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Cépage** : Merlot, Cabernet-sauvignon
- **Aromatique** : Fruité

Le Domaine de Dame-Bertrande est ancien et s'étant sur une trentaine d'hectares de terre dont treize hectares en production. De nombreuses traces, encore visibles de bâtiments aujourd'hui disparus pointent sur notre propriété. Plusieurs familles y ont séjourné en même temps, parfois sur un siècle et pour la dernière Alain, Sophie & Brice Tingaud. La propriété est découpée en corps de ferme dont la cour centrale donne à la fois accès au chai, aux bâtiments techniques ainsi qu'à la maison et aux premières parcelles. Le cadastre napoléonien y fait référence sous le nom des Guignards. Également un temps connu sous le nom de Château La Petite Bertrande.

- Les Cerisiers dans toute leur splendeur proposent un nez de griottes, noyau de cerises et mûres sur une bouche fraîche et gourmande, souple, profond, à la fois viril et tendre, intense tant de couleurs que de goût. Riche, gouleyant au sens premier du terme, réjouissant, enjailleux, gargantuesque même.

Suggestions d'accords mets: Salades, Cohon, fromage, Fruit...

Rosé Tradition

24.00 €

5

Domaine Lou Gaillot

- **Appellation** : Vin du pays de l'Agenais IGP
- **Millesime** : 2018 - Rosé - 75cl
- **Cépage** : Merlot 60%, Egiodola 40%
- **Certification** : A.B
- **Aromatique** : Fruité

Le Domaine est dans la famille depuis 1860. Plusieurs générations de cultivateurs, arboriculteurs et viticulteurs se sont succédés, mais c'est en 1987 que Jean-Claude Pons élabore ses premières bouteilles qu'il commercialise lui-même.

En 1999, Gilles son fils, après des études d'agronomie et d'œnologie, le rejoint et débute son activité de vigneron.

- Nez de petit fruits rouges framboise, groseille, bouche croquante, ample et vive.

Suggestions d'accords mets / vin : Canard, rognons / ris de veau, légumes de saison ...

RoZet by Buzet

30.00 €

6

Les Vignerons de Buzet

- **Appellation** : Buzet Contrôlée
- **Millesime** : 2018 - Rosé - 75cl
- **Cépage** : Merlot, cabernet Franc, Cabernet sauvignon
- **Aromatique** : fruité

Les raisins sont cueillis en fin de nuit. Après une courte macération pelliculaire de 2-3 heures, les jus sont extraits par pressurage pneumatique. Les moûts sont débourrés et mis en fermentation à température réglée de 15° pour les merlots et 17° pour les cabernets. Assemblages précoces, élevage à l'abri complet de l'air en cuve inox avant mise en bouteilles réalisée avec grands soins dans les installations pour préserver les arômes fragiles.

- La robe est pâle tout en restant vive. Le nez est très intense mariant des notes florales et fruitées de pêches blanches et de poires. En bouche, l'attaque est assez vive avec une pointe d'acidité adoucie par la sucrosité et le volume du vin. La finale est douce, voire suave et subtile, faisant de ce rosé autant un vin d'apéritif, qu'un vin de repas voire d'après repas.

Suggestions d'accords mets: Apéritif, salades, viandes, poissons, dessert ...

La Source Oubliée

26.00 €

1

Dame Bertrande

- **Appellation** : Côte de Duras contrôlée
- **Millesime** : 2018 - Rosé - 75cl
- **Certification** : Bio
- **Cépage** : 100% cabernet sauvignon
- **Aromatique** : acidulé

Le Domaine de Dame Bertrande est ancien et s'étant sur une trentaine d'hectares de terre dont treize hectares en production. De nombreuses traces, encore visibles de bâtiments aujourd'hui disparus pointent sur notre propriété. Plusieurs familles y ont séjourné en même temps, parfois sur un siècle. La propriété est découpée en corps de ferme dont la cour centrale donne à la fois accès au chai, aux bâtiments techniques ainsi qu'à la maison et aux premières parcelles. Le cadastre napoléonien y fait référence sous le nom des Guignards. Également un temps connu sous le nom de Château La Petite Bertrande.

- Il affiche une teinte élégante opaline aux reliefs argentés. Il offre un nez vif et net, sur la fraîcheur du fruit encore gorgé d'eau. Une bouche ronde qui désaltère et dévoile des notes de cerises, de groseille et de bonbons Anglais.

Suggestions d'accords mets: Poisson

Rosé d'Embidoure

25.00 €

7

Menezzo Filles

- **Appellation** : I.G.P Cotes de Gascogne
- **Millesime** : 2018 - Rosé - 75cl
- **Certification** : Bio
- **Cépage** : Merlot 45%, Cabernet Franc 45%, Syrah 10%
- **Aromatique** : fruité

C'est en 1968 sous l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble. En 2006, unis par la même passion de la vigne et du vin, le flambeau est repris par les deux filles de la famille Nathalie et Sandrine qui ont baigné depuis leur enfance dans cette exploitation. Nathalie et Sandrine poursuivent l'œuvre de deux générations.

- Finesse et son bouquet jouent sur des arômes de framboises. Robe grenadine, nez framboise évoluant vers la fraises, bouche ronde, fraîche et souple sur le fruit.

Suggestions d'accords mets: Méli-mélo fermier

L'Ile aux lièvres

Domaine Dame-Bertrande

24.00 €

1

- **Appellation :** Duras contrôle
- **Millesime :** 2018 - Blanc - 75cl
- **Certification :** A B
- **Cépage :** Sauvignon gris, Sémillon et Chenin
- **Aromatique :** Fruité

Le Domaine de Dame-Bertrande est ancien et s'étant sur une trentaine d'hectares de terre dont treize hectares en production. De nombreuses traces, encore visibles de bâtiments aujourd'hui disparus pointent sur notre propriété. Plusieurs familles y ont séjourné en même temps, parfois sur un siècle. La propriété est découpée en corps de ferme dont la cour centrale donne à la fois accès au chai, aux bâtiments techniques ainsi qu'à la maison et aux premières parcelles. Le cadastre napoléonien y fait référence sous le nom des Guignards. Également un temps connu sous le nom de Château La Petite Bertrande.

Le millésime 2018 est travaillé sur plus de fraîcheur et moins de gras ce qui est difficile à obtenir dans le sud-ouest à cause des montées de degrés de ces dernières années. Le vin n'est aucunement vert, il est plus tendu de part une meilleure acidité sur un très joli gras facilitant ainsi sa dégustation. Le trouble qui se distingue dans la bouteille est un fond de lie car il n'est pas filtré trop serré afin de lui conserver une gamme aromatique plus large et permettant la réduction du soufre à une quantité quasi négligeable en faisant un vin quasiment nature.

Suggestions d'accords mets: Poisson

Cuvée des Filles

Domaine d'Embidoure

25.00 €

7

- **Appellation :** A.O.C Vin du pays des côtes de Gascogne
- **Millesime :** 2018 - Blanc - 75cl
- **Cépages :** Chardonnay, Sauvignon et Petit manseng
- **Aromatique :** Fruité

L'histoire commence en 1955 quand Jacques et Alma s'implantent sur le domaine spécialisé dans la polyculture, les vaches laitières et seulement 8 hectares de vignes. C'est en 1968 sous l'inspiration et l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble. En 1970 début du nouvel encépagement, en 1984 arrêt de l'élevage et orientation complète vers la viticulture.

- Belle robe jaune brillante. Nez fin et gourmand aux arômes de poire et de mangue. Belle bouche tendre et tonique à la fois avec des sensations acidulées et exotiques.

^ Suggestions d'accords mets: Poisson,

les vins du Sud Ouest



Situation géographique

Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent sur une immense surface qui est comprise entre le vignoble du Bordelais à l'Ouest, la ville de Millau à l'est et le Pays Basque au Sud-Ouest. Départements : Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Gironde (33), Lot-et-Garonne (47), Lot (46), Tarn et Garonne (82), Haute-Garonne (31), Tarn (81).

Historique

Comme de nombreux autres vignobles Français, c'est l'occupation Romaine qui apporta la culture de la vigne dans cette région. Certains produits de la région ont depuis longtemps rencontré un certain succès, comme le Cahors qui s'exportait très bien en Angleterre dès le 13ème siècle. Les moines du monastère de Madiran produisaient aussi un vin très apprécié par François premier et les rois d'Angleterre : le Madiran, qui obtint son A.O.C. en 1948. La région a toujours souffert de la domination Bordelaise voisine et son manque d'axes de communication ont fait végéter le vignoble pendant de longues années, vignoble déjà très affaibli par la crise du phylloxéra. C'est à partir des années 1970 que le vignoble retrouva de l'essor pour en faire ce qu'il est aujourd'hui : un vignoble riche en traditions et en produits uniques.

Domaine l'Ancienne Cure

25.00 €

1

“Jour de fruit”

- **Appellation** : AOP Bergerac
- **Cépage** : 80% merlot, 20% cabernet franc
- **Millesime** : 2018 - rouge - 75cl -13°
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Fruité

Christian ROCHE *Paysan vigneron*, cinquième génération à cultiver la vigne, j'hérite d'une partie de la propriété en 1984. Cinq ans plus tard, je décide d'aménager le chai de vinification afin de devenir vigneron indépendant. Après quelques années, dans le souci constant d'élaborer de meilleurs vins et constatant que des pratiques culturelles conventionnelles appauvrissaient les sols et la qualité de ces vins, je décide de revenir aux fondamentaux : le respect de la terre et de la plante. L'aboutissement de ce processus a été la décision de convertir l'ensemble de la propriété en Agriculture Biologique.

- Couleur rubis profond. Nez de cerise avec du cassis, à l'agitation la fraise apparaît. Attaque ronde, avec de l'intensité, relayée par une saveur tannique fondue et de fruit en final révélant une excellente maturité du raisin.

Suggestion d'accords mets : Boeuf, canard , fromage ...

Château Terre Vieille

29.00 €

2

Gérôme et Dolorès Morand-Monteil

- **Appellation** : Pécharment APC
- **Millésime** : 2014 - Rouge - 75 cl - 13°
- **Cépage** : 70% Merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc
- **Elevage**: Fûts de chêne
- **Aromatique** : Fruits rouges

Le domaine de Grateloup vit naître l'illustre philosophe Maine de Biran. Les outils en pierre taillée retrouvés dans les vignes lors des labours témoignent de la présence de l'homme préhistorique sur ce site il y a plus de cent mille ans. Ce terroir composé d'argiles rouges ferrugineuses et de silex et Récolte à la main des meilleures grappes.

- Robe à la robe rouge cerise, avec des reflets violine et d'une belle brillance. Son nez est discret et assez capiteux, celui-ci évolue sur des arômes de café torréfié qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, de cassis , de framboise avec des notes mentholées. L'attaque en bouche est pleine et fraîche avec une belle sensation de rondeur et de douceur, la finale se révèle plus structurée et plus racée.

Suggestions d'accords mets: Bœuf, champignons , fromages ...

Tradition

Château Lamartine

25,00€

5

- **Appellation** : A.O.C Cahors
- **Cépage** : 90% Malbec, 10% Merlot
- **Millesime** : 2015 - Rouge - 75cl -13°
- **Certification** : Agriculture raisonnée
- **Aromatique** : Fuité

L'histoire du Château Lamartine remonte loin, très loin, à l'époque gallo-romaine, temps béni durant lequel le vignoble courait sur une très vaste superficie. Édouard Serougne, le propriétaire de l'époque qui tomba doublement amoureux. En 1920, il entreprend de remettre le domaine sur pieds, et dès 1930, ce dernier porte haut les couleurs de vallée du Lot natale.

Aujourd'hui, c'est Alain Gayraud, à la tête du Château Lamartine depuis 1975 et aujourd'hui épaulé par son fils Benjamin, qui veille sur le domaine de 35 ha exposés plein sud. À la vigne, on favorise le travail du sol pour obtenir un ensemble vivant bien équilibré et tout ce dont les ceps ont besoin pour s'épanouir pleinement.

- Oeil: Jolie robe rouge vif; Nez: vineux, légèrement boisé aux notes de réglisse et de petits fruits rouges écrasés. Bouche: Puissante avec du gras, de la mâche et une astringence agréable.

Suggestions d'accords mets: Boeuf, canard , agneau, fromages ...

Château du Grand Puch

Trophée Cardinal

24.00 €

4

- **Appellation** : Bordeaux Supérieur Contrôlé
- **Millesime** : 2010 - Rouge - 75 cl - 14°
- **Cépage** : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon auxquels s'ajoute ici le Petit Verdot.
- **Aromatique** : Herbacé

Situé à une 1/2 heure de Bordeaux, à 15 minutes de Libourne et 20 minutes de Saint Emilion, en plein cœur de l'Entre-deux-Mers, le vignoble du château du Grand Puch s'étend sur 90 hectares environ, à Saint-Germain du Puch.

- Couleur soutenue, bonne mâche, bouche ample et bien équilibrée, vin élégant aux notes délicatement grillées, épicées et fruitées. Jolie finale. Selon les années, des arômes de cassis, de prune ou encore de cerise. Un vin élevé traditionnellement n'est pas stéréotypé, et la magie du climat opère toujours

Suggestions d'accords mets: Boeuf, canard, fromages ...

Château Mont-Plantier
Cyrille Todesco

23.00 €

4

- **Appellation** : Bordeaux
- **Millésime** : 2015 - Rouge - 75 cl -13,5°
- **Cépage** : 100% Merlot
- **Aromatique** : Fruité

Le château Mont Plantier est une exploitation familiale de 15 ha située non loin des coteaux de Duras et de l'Entre deux mers.

- Cette cuvée a été élaborée à partir d'une vendange d'une parcelle idéalement exposée Sud Ouest. Ces baies de raisin ont ainsi pu profiter d'un ensoleillement maximal en période estivale.

- Honnête et doté d'un bon caractère ce vin d'un rendement maîtrisé et d'une vendange arrivée à sa maturité optimale provoque en bouche une sensation de gourmandise et de subtilité.

Suggestions d'accords mets: Boeuf, canard, fromage ...

Château Pavillon de Boyrein
Vignobles P.Bonnet

24,00€

4

- **Appellation** : Grave Contrôlé
- **Millésime** : 2018 - Rouge - 75 cl -13°
- **Cépage** : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon.
- **Aromatique** : Fruité

Le château le Pavillon de Boyrein est un domaine de 22 hectares sur la commune de Roaillan à l'orée du Sauternais. La région fut jadis le domaine de chasse du Pape Clément V.

Au XVIe siècle la famille de Pontacq, célèbre dynastie de vignerons étaient les barons de Boyrein (bois de la reine). Déjà présent sur le Feret en 1849, le domaine de Boyrein était une possession des seigneurs de Gourgue. En 1877, il fut divisé en trois propriétés. Arnaud Duperrain édifia le Pavillon de Boyrein sur celle qui lui appartenait au début du XXe siècle. En 1926, la famille Salles de Bazas acheta la propriété qui fut revendu à M et Mme Bonnet, propriétaires actuels en 1965. La famille Bonnet possède également le Château de Respide.

- Bouquet avec des notes de fruits bien murs, des tanins ronds et présents procure autant d'émerveillement au cerveau qu'au palais ; cette qualité de « grand vin » lui permet de se plier avec bonheur à toutes les exigences de la gastronomie.

Suggestions d'accords mets: Boeuf, canard, fromage .

Château Prieuré Jehanne

43.00 €

5

Saint Estèphe

- **Appellation** : Saint-Estèphe d'Origine Contrôlée
- **Millésime** : 2014 - Rouge - 75 cl - 12,5°
- **Cépage** : cabernet-sauvignon 70%, Merlot 30%
- **Aromatique** : Fruité

Le Château Jehanne est une petite propriété du Bordelais située sur l'appellation Saint Estèphe.

Le millésime fait preuve d'une belle puissance tout en gardant de délicieux tannins veloutés. On apprécie les fruits bien mûrs et les notes boisées présentes mais maîtrisées.

- Belle robe grenat aux reflets violacés, chaleureux de fruits rouges aux notes boisées, belle attaque puissante, les tannins sont présents mais pas agressifs. Les arômes de fruits entremêlent à ceux des épices comme la vanille avec un côté boisé maîtrisé.

Suggestions d'accords mets: Oeuf, boeuf, canard, fromage ...

Château Laclide

47.00 €

5

Vignobles Desplat Saint Emilion

- **Appellation** : Saint Emilion Grand Cru
- **Millesime** : 2011 - Rouge - 75 cl - 13°
- **Cépage** : 90% merlot, 10% cabernet franc
- **Aromatique** : Fruits murs

La propriété d'Edouard Desplat Château La Clide et ses vignobles, sont situés sur la commune de Saint Supplice de Faleyrens, à quelques kilomètres de Bordeaux et aux portes de Saint Emilion. Vin produit sur une partie des neuf communes de l'appellation saint-émilion. L'appellation fait partie du vignoble du Libournais.

- Robe : Robe coeur de pigeon, profonde, aux reflets pourpres.

- Nez : nez exprimant dans la retenue les fruits noirs et la réglisse vanillée. L'agitation révèle la prune noire rehaussée d'une note de viande grillée.

Bouche : L'attaque est équilibrée, d'un bon volume fruité possédant maturité et fraîcheur. Le palais affiche un beau classicisme, associant une structure puissante à un fruit noir mêlé de moka.

Suggestions d'accords mets: Salade, Oeuf, boeuf, fromages ..

Ondenc

Domaine Plageoles

30.00 €

8

- **Appellation** : Côtes du Tarn IGP
- **Millesime** : 2018 - Blanc - 75cl
- **Cépage** : Mauzac vert
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Structure** : Puissant
- **Aromatique** : Fruité

Passionné d'ampélographie (science et histoire de la vigne), Bernard Plageoles s'enorgueillit aujourd'hui d'être à la tête de plus de 20 hectares de vignobles Gaillacois plantés uniquement de cépages oubliés ou perdus par des décennies d'une agriculture tournée vers la rentabilité. Jusqu'à avoir mis en place un vrai conservatoire des ces cépages...

- Après 2 minutes d'aération, la puissance du nez de ce Mauzac Vert évoque le Sud : effluves d'alcool, aromatique marquée, mais point d'excès ici et même une certaine délicatesse.

- Les notes de pommes et de coings bien mûrs enchantent, et, en bouche, la rondeur nous séduit. Herbacé et tilleul pour la fraîcheur jusqu'au sucre d'orge pour la douceur, un léger retour sur l'amertume finit de nous convaincre du magnifique travail des Plageoles !

Suggestions d'accords mets: Volaille , saumon , légumes ...

L'Eté Gascon

Domaine de Pellehaut

28.00 €

6

- **Appellation** : Côtes de Gascogne
- **Millesime** : 2018 - Blanc moëlleux - 75cl
- **Cépage** : Chardonnay, gros Manseng
- **Aromatique** : Fruité / Aromatique/ Chaleureux

Le domaine Pellehaut est niché à 180 m d'altitude, lui offrant un terroir idéal et un ensoleillement maximal. Le domaine, localisé dans le Gers, tient son inspiration de la villa gallo-romaine de Séviac qui hébergeait déjà au temps des Romains, de la vigne. Les 250 hectares de vigne sont dirigés par deux frères Martin et Mathieu Beraut. Ils tiennent tout particulièrement à composer des vins à base de cépages locaux dans le respect des méthodes ancestrales et de l'équilibre naturel, associé à une rigueur scientifique et un souci permanent de qualité et d'innovation.

L'oeil: Une couleur jaune franche aux accents légèrement dorés. Nez: fruits exotiques mêlés aux pêches et abricots. En bouche; un voyage gustatif des îles tropicales aux vergers du Sud, entre douceur et tonicité.

Suggestions d'accords mets : Apéritif, Foie gras, fruits frais ...

Notre selection toutes régions



Appellations viticoles françaises

En langage juridique, les vins français sont désignés sous le nom d'**appellations viticoles**. Cela signifie que la production et la commercialisation des vins sont soumises aux droits français et européen si les producteurs veulent bénéficier des labels AOC-AOP ou IGP. Toutes les conditions d'élaborations des vins, ainsi que les aires géographiques délimitées, sont consignées dans un cahier des charges qui est homologué par décret du ministère de l'agriculture de la République française, et par la Commission Européenne. Tout est contrôlé avec minutie : les caractéristiques géologiques, les facteurs naturels et humains... Il est important de préciser qu'avant l'achat par le consommateur d'une bouteille de vin A.O.C. ou IGP celle-ci a été soumise à des analyses chimiques et organoleptiques par une commission de contrôle mandatée par l'INAO. Cela afin de garantir l'origine et la nature du vin acheté par les consommateurs.

Le vignoble français produit 3240 vins différents pour 383 appellations différentes sur 80 départements et 16 grands vignobles.

Morgon

Jean Foillard

33.00 €

5

- **Appellation** : Morgon AOP
- **Millesime** : 2016 - Rouge 75cl - 13°
- **Cépage** : 100% Gamay
- **Aromatique** : Complexe

Jean Foillard a repris le petit domaine familial de 8 hectares en 1981 et a, depuis, emmagasiné une expérience unique. Il connaît ses terroirs par cœur et vinifie avec une minutie et une régularité exemplaire: Toujours à basse température, avec une macération carbonique sur des vendanges entières pour obtenir des arômes éclatants, un fruité et un velouté qui sont sa marque de fabrique, sans concession sur la fraîcheur qui caractérise les plus grands gamays noirs à jus blanc, le cépage incontournable des Crus du Beaujolais, dont Morgon et Fleurie sont sans doute parmi les meilleurs.

- Œil : belle robe grenat soutenue. Nez, révèle des notes minérales caractéristiques, des nuances kirshées, de fruits mûrs. Bouche : ample et frais, un vin corsé et robuste, tout en élégance.

Suggestions d'accords mets: Méli-mélo fermier, Oeuf , volaille, veau, fromages de caractère ...

Domaine Faiveley

Ladoix

41.00 €

2

- **Appellation** : Bourgogne - Ladoix
- **Millésime** : 2016 - Rouge - 75 cl -12,5°
- **Cépage** : Pinot Noir
- **Aromatique** : Fruité

On sait que la culture de la vigne est ici très ancienne, c'est d'ailleurs l'un des plus vieux villages de la Côte de Beaune.

Les premiers seigneurs de Ladoix se sont installés au XIIIème siècle.

- Au nez, le vin présente une bonne intensité d'arômes variés : fruits rouges et épices mêlés à des senteurs boisées. Après une attaque assez vive, il déploie un beau volume avec une structure tannique moyenne. C'est un vin délicat et bien équilibré.

Suggestions d'accords mets:

Veau, rognons / ris de veau Agneau , fruits frais ...

Anjou Gamay

Château D'Avrillé

24.00 €

1

- **Appellation** : D'Origine Protégée
- **Millesime** : 2018 - Rouge - 75 cl -13°
- **Cépages** : Gamay noir à jus blanc
- **Aromatique** : Parfumé

Le Château d'Avrillé est situé dans le Val de Loire, haut lieu touristique et réputé pour ses châteaux. Il bénéficie d'une localisation privilégiée dans le Maine et Loire, au cœur des vignobles d'Anjou.

En mai 1938, Eusèbe Biotteau, fonde le domaine viticole au Château d'Avrillé.

Après 50 ans d'un travail obstiné, il devient une figure de la viticulture angevine notamment en ayant l'idée d'un caveau de dégustation, première initiative du genre en Anjou.

Eusèbe Biotteau a su transmettre son savoir-faire et son amour du vin et de la vigne à ses fils et petits fils et c'est aujourd'hui la 4ème génération qui perpétue l'histoire au Château. Au fil des années, la famille a su faire grandir l'entreprise en alliant modernité et tradition.

Aux rangs de vignes enherbés avec des végétaux spécifiques permet la présence de nombreux insectes auxiliaires de culture préservant la biodiversité.

- Rond et souple aux arômes de fruits et de bonbons Anglais.

Suggestions d'accords mets: Oeuf, poisson, viande blanche ...

Côte du Rhône

Les Launes

31.00 €

9

- **Appellation** : Crozes-Hermitage-Rouge
- **Millesime** : 2018 - Rouge - 75 cl -13,5°
- **Cépages** : Syrah (éventuellement 15% Marsanne ou de Roussanne)
- **Aromatique** : Parfumé

Le vignoble le plus grand des appellations septentrionales. Il s'étend sur onze communes situées ans la Drôme et sur les rives gauche du Rhône.

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale.

- A l'oeil la robe est grenat foncée. Le nez, fruité, est marqué par d'intenses arômes de cassis, de prune et de violette. Vin ample et rond en bouche, présente une structure tannique puissante qui lui confère un beau potentiel de garde.

Suggestions d'accords mets: Plats plus particulièrement cuisinés en sauce...

Bourgogne Aligoté

Domaine François Mihulski

39,00 € **12**

- **Appellation** : AOC Bourgogne Aligoté
- **Millesime** : 2015 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : Alligoté
- **Aromatique** : Fruits blanc

Au début des années 1940, le lieutenant Mieczyslaw Mikuski quitte la Pologne pour rejoindre Londres. Il y rencontrera sa future femme, Thérèse Boillot, Bourguignonne d'origine. Après la guerre, le couple s'installe à Bruxelles, où naît François, un 25 juillet 1963. Le frère de Thérèse, Pierre, est à cette époque un vigneron respecté de Meursault. De visites en vendanges, l'aiguillon de la vigne et du vin finit par piquer le jeune François et l'apprentissage commence avec cet oncle compétent. De son côté, la future Madame Mikulski, Marie Pierre est fille de vigneron : son père est François Germain, propriétaire du Château de Chorey-Les-Beaune, dont les Beaune premier crus, Cras, Vignes Franches et Teurons

OEIL robe or pâle, reflets or vert, très brillant, limpide. NEZ agréable, assez intense, sans bois arômes frais, de fruits blancs et jaunes, minéral. BOUCHE vif , très légèrement boisé, long , assez puissant, à maturité , citron , fruits blancs, minéral

Suggestions d'accords mets: poisson, oeuf, brie de Meaux

Terroir de Chablis

Patrick Piuze

39,00 € **5**

- **Appellation** : Chablis AOP
- **Millesime** : 2017 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : Chardonnay
- **Aromatique** : Exotique

Né en Janvier 1973 dans la province du Québec au Canada, Patrick est le troisième enfant sur quatre d'une famille bourgeoise que rien ne prédestine au monde viticole. C'est à l'été 2000, un sac à dos pour seul bagage, que Patrick PIUZE part pour l'une des plus belles régions de France, la Bourgogne. Il rejoint l'équipe de cave de la maison Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet pour une saison de vendanges. Après une courte formation au CFPPA de Beaune, Olivier Leflaive lui confie l'entière vinification de sa cuverie de Chablis.

- Robe assez claire, or pâle ou or vert, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Du montant de la sève, une attaque tambour-battant. Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine. Très sec et d'une parfaite finesse, le Chablis possède une personnalité unique.

Suggestions d'accords mets: Foie gras, poissons, Agneau , Fromages ...

Domaine de Vacheron

48,00€

4

Sancère

- **Appellation** : Sancère AOC
- **Millesime** : 2018 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Aromatique** : `Fruité

Le vignoble familial Vacheron a été créé par Maurice Vacheron au début des années 1900 avec plus d'un hectare. Son fils, Jean Vacheron augmenta de 3 hectares la propriété, principalement avec du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir. En 1962, Jean devint Président des vignerons de l'Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre. Son attachement et sa passion pour les grands vins de Bourgogne le poussa à croire au potentiel qualitatif du Pinot Noir à Sancerre. Le vignoble ne reprit vraiment son essor qu'à partir de 1950 et ce n'est qu'à partir des années 60 que la région vit se développer le métier de vigneron en monoculture. Jean remembra alors des coteaux tels que « Les Romains » et Renée son épouse éleva 60 chèvres à l'emplacement actuel des caves jusqu'en 1972 (crottins de Chavignol)

- Sa robe pâle et limpide s'ouvre sur un nez frais de silex complété par une pointe de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, le bouquet est fin et élégant et des saveurs de fruits blancs persistent au palais.

Suggestions d'accords mets: Salade , Poisson, Fromage de préférence Brebis ..

Arcade De Fontainebleau

25.00 €

10

Fontainebleau En Provence

- **Appellation** : AOP Côte de Provence
- **Millésime** : 2017 - Rosé - 75 cl
- **Cépage** : 30% Cinsault, 60% Grenache, 10% Syrah
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Fruité

Le Château de Fontainebleau est un coin de paradis au coeur du Haut-Var, entre verdure et grande bleue. Domaine où la terre riche engendre de superbes vins, rosés, rouges ou blancs, aux saveurs fruitées. L'histoire d'une passion que partage cette famille pour l'eau, la terre et les vignes. Des vignes aussi heureuses que leurs propriétaires.

- De couleur cristalline très engageante et pétales de roses. Le nez subtil et floral avec des fruits rouges et une touche minérale. La bouche vive et aérienne tendue et fraîche avec une touche épicée.

Suggestions d'accords mets: Apéritif, Oeuf , Poisson, Agneau ...

Champagne André et Michel Drappier

49,00€

11

Brut nature

- **Appellation** : Champagne
- **Cuvée** : Blanc - brut - 75 cl
- **Cépages** : 100% Pinot Noir, **zéro dosage**
- **Aromatique** : fruité

Si la vigne fut plantée pour la première fois à Urville dans l'Aube par les Gallo-Romains il y a 2000 ans, c'est Saint Bernard, fondateur de l'Abbaye de Clairvaux qui fit construire les caves en 1152.

Sept siècles plus tard, en 1808, c'est autour de ce témoignage médiéval, magnifiquement préservé, où dorment des cuvées d'exception, que fut créé le domaine familial dirigé aujourd'hui par Michel Drappier. Terre d'accueil du Pinot Noir, cépage qui « coule dans nos veines », c'est à Urville que fut planté le vignoble, cultivé selon les principes du bio et du naturel.

Comme des « archives » de la longue histoire de notre maison, nous continuons également à cultiver des cépages oubliés et pourtant inoubliables : l'Arbane, le Petit Meslier et le Blanc Vrai.

Aujourd'hui, à l'excellence sophistiquée parfois surfaite, André et Michel Drappier préfèrent l'authenticité et le naturel. Grâce notamment à un très faible dosage et un usage extrêmement modéré des sulfites, dont la cuvée Brut Nature Sans Soufre est l'aboutissement, qui met en exergue les multiples facettes du terroir et de la vinification.

D'une rondeur remarquable grâce à la maturité des grappes et au temps passé au fond de la cave, cette cuvée évoque les belles pommes et la poire William avec une touche d'agrumes.

Suggestions d'accords mets: A l'apéritif et tout au long du repas



Champagne DEUTZ

Brut Classique

55,00€

11

- **Appellation** : Champagne
- **Cuvée** : Effervescent Blanc - brut -75 cl
- **Cépages** : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- **Aromatique** : Fruité

La Maison Deutz fut fondée en 1838 à Aÿ par deux Prussiens, dont William Deutz. L'un exerça la profession de négociant en vins et l'autre vendait du champagne. Avant de ne déjà posséder leur propre Champagne, leurs propres vignes, les cuvées étaient déjà embouteillées, l'embouteillage, le dégorgement, le dosage et l'étiquetage étaient de leur ressort. Tout au long du 20e siècle, les héritiers des fondateurs construisent peu à peu le vignoble en achetant les parcelles dans les meilleurs terroirs. Aujourd'hui la maison de champagne Deutz est la propriété de la célèbre famille Roederer.

- La cuvée Brut Classic de la maison Deutz illustre parfaitement le style élégant et harmonieux qui caractérise cette maison de champagne. D'une robe or brillante, elle présente un cordon de bulles fin et persistant. Du nez s'échappent de doux arômes de fleurs d'acacia, de confiserie, de pomme reinette ou encore de pain brioché. Au palais, la texture de cette cuvée est soyeuse, avec un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et densité.

Suggestions d'accords mets: A l'apéritif et tout au long du repas

Champagne Laurent Perrier

Cuvée rosée

99,00€

11

- **Appellation** : Champagne AOC
- **Cuvée** : Rosé - brut - 75 cl
- **Cépages** : Pinot noir
- **Aromatique** : Fruité

- Bernard de Nonancourt a créé le style Laurent-Perrier. Il a su pour cela utiliser les usages traditionnels de la Champagne, mais aussi initier de nouvelles approches techniques d'élaboration. Il a donné naissance à une gamme de vins uniques, ayant chacun son histoire et son style. Laurent-Perrier est reconnu pour son goût et la constance de sa qualité, cuvée après cuvée. Les vignes situées sur les meilleurs terroirs: Bouzy, Tours-Sur-Marne, Ambonnay. Il fait également creuser 800 mètres de caves. C'est ainsi que le Domaine Laurent-Perrier est né à Tours-sur-Marne. Ce village pittoresque est idéalement situé au carrefour des trois principales régions viticoles de la Marne, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs, et fait partie des 17 communes classées Grand Cru en Champagne.

- La cuvée, se présente sur un profil jeune et séducteur. La couleur attrayante, ses bulles "mousseuses", ses arômes de fraise et de bulbe gum .

Suggestions d'accords mets: A l'apéritif et tout au long du repas

Carte des apéritifs

Sélection de terroir (à découvrir absolument)

- Flûte de Duras pétillant brut blanc / sec rosé vignoble Pauvert 12cl	6,50€
- Flûte de Duras champagnisé option brut blanc façon kir Royal	7,50€
“ Cassis, Pêche, Mûres, Violette “ 12 cl	
- Kir vin blanc sec L’Ile aux Lièvres Duras	7,50€
“ Cassis, Pêche, Mûres, Violette ” 12 cl	7,50€
- Floc de Gascogne Domaine D'Embidoure blanc moelleux 6cl	6,50€
- Floc de Gascogne Domaine D'Embidoure rosé moelleux 6cl	6,50€
- Tariquet Côtes de Gascogne 1ere grives blanc moelleux 6cl	7,50€

Amateurs de Whisky

- Whisky Français Esprit de malt La Montagne de Reims 6cl	
Distillerie Guillon 46° Orge, vieillit en fût de chêne de Sauterne	14,50€

Les classiques

- Ricard “Véritable Pastis de Marseille” 6cl	4,00€
- Campari David Campari Milano 6cl	4,50€
- Ambassadeur Cusenier 6 cl	5,50€
- Porto rouge, blanc 6 cl	5,50€
- Martini Bianco rouge, blanc ou dry 6cl	5,50€
- Américano maison (Martini dry, Campari)	9,50€
- Vodka 6cl	6,00€
- Gin Gordon’S 6cl	6,00€
- Bourbon Four roses 6cl	6,50€
- Chivas Régal 12 ans d’âge 6cl	9,50€
- Abelour 10 ans d’âge 6cl	9,00€
- Whisky Gran’t soda	9,50€

Notre sélection de bières 25 cl bouteilles ou 1/2 à la pression

- kronenbourg 1664	3,60€
- Leffe Ruby (aromatisée fruits rouges et bois de rose)	4,50€
- Leffe Blonde (vanille et clous de girofle)	4,50€
- Hoegaarden wit-blanche Belge	4,00€
- Bière pression	4,50€
Brasserie artisanale Familiale de Lot et Garonne Blanche / Blonde	
Galopin	3,00€
25 cl	4,50€
50 cl	6,50€

L’occasionnel

- La 1/2 bouteille de Champagne	
“Intuition” Legras & Haas 51 Chouilly (2 flutes 18,7 cl)	24,90€

Digestifs

Sélection de terroir (à découvrir absolument)

- Armagnac Appellation Amagnac Contrôlée Léon Bépries 4 cl - 43°
"La Hauresse" Saint Pe-Saint Simon Lot Et Garonne 1964 18,50€
- Armagnac Appellation Amagnac Contrôlée Léon Bépries 4 cl - 43°
"La Hauresse" Saint Pe-Saint Simon Lot Et Garonne 1970 14,50€
- Armagnac Appellation Amagnac Contrôlée de La Grangerie 4 cl - 43°
"La Hauresse" Saint Pe-Saint Simon Lot Et Garonne 1993 12,50€
- Le pruneaux d'Agen à l'Armagnac de l'Angalerie - 16°
"Gaec de La Grangerie" Lannaes Lot et garonne 2,50€

Autre sélection

- Cognac Bisquit Appellation Fine Champagne V.S.O.P 4 cl volume 40%
Domaine de Lignères sur la route des Charentes 8,50€
- Manzanita Liqueur de pomme verte 4 cl - 18° 5,50€
- Get 31 menthe intense, Beaucaire France 4 cl - 24° 7,50€
- Get 27 menthe intense, menthes divesres Beaucaire France 4 cl - 21°..... 7,50€

Les softs

- Perrier 33 cl 3,10€
- Jus de fruits BIO à base de pomme Delacombe Lot Et Garonne
(prunes,abricot,cerise,poire). 6,50€
- Coca-cola 33cl 3,50€
- Orangina, Lepton Ice tea pêche, Schweppes 25 cl 3,50€

Les eaux minérales

- Saint-Géron Eau minérale **naturellement gazeuse** sans nitrates 0,75l 5,00€-
- Eau minérale naturelle VITTEL 1litre..... 5,00€
1/2 litre..... 3,60€
- Eau minérale naturelle EVIAN 1 litre..... 5,00€
1/2 litre..... 3,60€
- San Pellegrino Eau minérale naturelle avec ajonction de gaz carbonique.
1/2 litre 3,60€
- Badoit Eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source1 litre 5,00€
1/2 litre 3,60€

Les cafés

- Café Torréfaction Famille Maltéo Colayrac Saint Cirq Lot et Garonne 2,50€
- Thé Dammann Frères / infusion Lipton 3,10€
- Cappuccino 3,50€
- Chocolat Vanhouten chaud 3,50€

Sélection Prestige

Bourgogne :

199,00€

Domaine De Courcel, Les Rugiens, Pommard 1er Cru 2011

Le Domaine de Courcel, au sein de la même famille depuis sa fondation au 17e siècle, est sis à Pommard sur la Côte de Beaune, en Bourgogne.

Ses Pommard Premiers Crus prestigieux sont Le Grand Clos des Epenots, Les Rugiens, Les Frémiers et Les Croix Noires. Tradition, modernité et excellence sont les piliers de ce domaine familial, dont les vins représentent l'archétype des grands Pommard.

La parcelle des Rugiens (1,07 ha) est flanquée à mi-colline au sud de Pommard, du côté de Volnay, et repose sur un sol argilo-marneux. Cette parcelle comprend une grande diversité de sols, allant du sol marneux très superficiel (0,2 m) à l'amont de la parcelle, au sol brun profond (0,8-1m) à l'aval. Son orientation est est-ouest. Les plants ont pour la plupart une soixantaine d'années. Les vins produits sont très épicés (épices suaves allant jusqu'à la girofle) très fins et aériens, élégants et concentrés. Les tanins de fin de bouche, les petits fruits des bois, les framboises très mûres, contribuent à la longue persistance du vin..

Bordeaux :

199,00€

Château Léoville-Barton, Saint-Julien 2006

Les 50 hectares de Léoville et les 17 hectares de Langoa plantés dans un sol de graves sur un sous-sol composé d'argile, incluent une forte proportion de vieilles vignes de manière à obtenir la meilleure qualité possible. La répartition des cépages est de 74% de Cabernet Sauvignon, 23% de Merlot et 3% de Cabernet Franc pour Léoville Barton, alors que le terroir de Langoa Barton est réparti entre 57% de Cabernet Sauvignon, 34% de Merlot et 9% de Cabernet Franc. Les deux propriétés bénéficient des mêmes méthodes de vinification.

jeunesse et caractère

L'impression de sévérité donnée à ce millésime n'est en fait que la conséquence de sa jeunesse, les éléments constitutifs n'étant pas complètement fondus pour l'instant. Mis la silhouette qui se dessine montre une riche complexité, avec ses arômes de noyau, de cerise, mises en valeur par des touches de bois à peine présentes. En bouche, la densité, la profondeur représentent les traits majeurs d'un ensemble terminant sur des tanins solides au caractère réglissé.

Notre sélection

au verre 5,00€



Excellence AB IGP Lou Gaillot Gilles Pons - rouge
Cabernet franc 50% Cabernet sauvignon 30% Merlo 20%
(à découvrir, vignoble tout près de chez nous)



Château D'Avrillé Anjou Gamay 2018 - rouge
Gamay noir à jus blanc
(subtile avec l'oeuf cocotte)



L'Ile aux Lièvres Dame Bertrande 2018 - blanc
Sauvignon gris, Sémillon et Chenin
(recommandé avec le poisson)



Rosé d'Embidoure Menezzo Filles 2017 - rosé
Merlot 45%, Cabernet Franc 45%, Syrah 10%
(indifféremment)

à la demi-bouteille

Rouge	37,5 cl	1/2 Bouteille Château Respide Graves Bordeaux 2015. 16,00€
Blanc	37,5 cl	1/2 Bouteille Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois 2018 19,00€
Rosé	37,5 cl	1/2 Bouteille Rosé des Pierres IGP Thézac-Perricard 2017 12,00€
Rouge	37,5 cl	1/2 Bouteille Baron d'Ardeuil Buzet 2015 15,00€
Rouge	50,0 cl	Château du Grand Puch L'Original Bordeaux Sup 2011 18,00€

Champagne Legras & Haas

45,00€

Intuition - En direct du producteur

- **Appellation** : Champagne
- **Cuvée** : Blanc - brut - 75 cl - dosage 7-8 gr
- **Cépages** : 50% Chardonnay ,25% Pinot noir ,25% meunier
- **Aromatique** : Fruits confits

La maison basée à Chouilly dans la Marne élaboré en famille.

François Legras et Brigitte Haas se sont rencontrés en 1967. François, pionnier du terroir du Perthois dans les années 80 et spécialiste des pinots noirs du Barséquanais, est propriétaire de quelques hectares à Chouilly. Ils décident en 1991 de fonder une maison éponyme portant leurs deux noms..Aujourd'hui, la maison travaille 18 hectares à Chouilly. Dix ans après, les deux premiers fils, Rémi et Olivier les rejoignent, puis en 2006 Jérôme.

- Le terroir de Chouilly est particulièrement présent avec ses arômes puissants, sur les fruits blancs, les fruits confits et surtout des notes très citronnées qu'illustrent particulièrement les trois cuvées de blanc de blancs.

Suggestions d'accords mets: A l'apéritif et tout au long du repas

