Vins Rouges

Vignoble Bourguignon

Pinot Noir Bouchard Ainé et fils — 18,00€/75cl
Notes de fruits rouges comme la fraise, la framboise ainsi qu'une touche de cassis mariée à une légère pointe poivrée, puissant et boisé.
S'accorde idealement avec les fromages, les viandes rouges, les petits gibiers à plumes

Hautes Côtes de Beaune Nuiton Beauncy — 28,00€/75cl
Corsé et généreux, assez rond avec des notes de sous-bois, et comporte fréquemment une touche épicée.
S'accorde bien avec des viandes rôties, de l'agneau, du veau, du fromage doux.

Monthelie, Domaine Doreau — 42,00€/75cl
Rouge grenat, tanique et fruité.S'accompagne avec volailles,
viandes blanches rôties, fromages à pâtes molles ou crémeux.

Givry 1er cru du Cellier aux Moines, Domaine Thénard — 52,00€/75cl
Evoque en général la violette, la fraise, la mûre, avec des variations réglissées, des accents giboyeux, d'épices, clou de girofle

Pommard Domaine Gerbeaut Vieilles Vignes — 63,00€/75cl
Complexe, arômes de fruits rouges. Ses tanins denses s'accordent avec des gibiers à poils et plumes, braisés ou rôtis, pavés de bœuf, agneau ou volailles en civet mais aussi avec des fromages aux saveurs développées.

Vignoble Bordelais

Montagne St Emilion vieux Négrit — 21,00€/75cl
Le Vieux Château Négrit arbore une robe rouge aux reflets rubis. Équilibre entre les notes de fruits (fraise des bois) et les notes poivrées. Attaque franche, tanins bien présents. Retour aromatique fruité. A apprécier dès à présent

Pessac Léognan haut Plantade — 38,00€/75cl
Pessac Léognan possède une très belle robe grenat brillant. Puis le nez du château Haut-Plantade rouge est particulièrement puissant et parfumé. La griotte, la vanille et la réglisse sont bien présents. Enfin, la bouche de ce Pessac Leognan rouge est puissante et onctueuse.

St Estèphe Lillian Ladouys — 39,00€/75cl
Le cassis se mêle à la violette et révèlent un vin ouvert et très aromatique. La finale épicée à dominante de clou de girofle apporte fraîcheur et vivacité.

Saint Julien moulin de la Bridane — 38,00€/75cl
Notes florales et épicées. L'attaque est toute en souplesse, avec un palais ample et charnu. Le Château la Bridane possède une très belle longueur.
Dégustez-le avec entrées, viandes, volailles, fromages...

Château Coustaut la Grangeotte — 18,00€/75cl
Parfums de fruits rouges (fraises, mûres). En bouche, ce vin harmonieux offre une attaque ronde. Au fil de la dégustation apparaît une sensation charnue, avec des tanins enrobés et des arômes de fruits persistants.

Vignoble du Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueuil Les Echaillons 18,00€/75cl
Un vin souple aux arômes de fruits rouges très marqués. Robe pourpre clair. Nez frais de cerise, fraise et cassis. Bouche fruitée et facile, tanins souples.

Vignoble de la vallée du rhône

Côtes du Rhône Maison Perrin 18,00€/75cl
Arômes de cerise fraiche, de cannelle et de poivre. La bouche est bien équilibrée, avec beaucoup de souplesse et des tanins tout en élégance.
Idealement il accompagne toutes les viandes.

Saint Joseph Pradelle 33,00€/75cl
Arômes de fruits rouges et noirs (mûres, petits fruits rouges). Vin frais, tanins présents mais peu agressifs.
Ideal sur des viandes grillées.

Vacqueyras Tradition 28,00€/75cl
Arômes fruités, petits fruits rouges, cerise. Tanins fins ainsi qu'une sensation de rondeur.
Accompagne les viandes blanches, de la charcuterie, ou des fromages à pâte molle.

Crozes Hermitage Petite Ruche Maison chapoutier 33,00€/75cl
Notes de fleurs blanches et de pêche, d'amandes et de délicats parfums exotiques. Le vin s'épanouit en bouche avec rondeur et fraîcheur. Bel équilibre et finale persistante, Petite Ruche est une cuvée réalisée par une main de maître, Chapoutier.