

Les blancs

Floral, vif, minérale

Loire-Quincy, AOP, Dom La Bros 2016 38.00 €

Cépage : Sauvignon

Vignes situées sur les rives du Cher au centre de la Loire ; le sol essentiellement sableux et graveleux, typique de l'appellation, à une influence sur les vins qu'il produit. Robe or pâle avec des reflets verts. Nez expressif et puissant marqué par des notes d'agrumes et de fleurs blanches. L'équilibre en bouche est harmonieux. L'ampleur et la fraîcheur complètent le sentiment de plaisir. Idéal poissons, petites fritures.

Bourgogne – Montagny 1^{er} cru , La Burgondie AOP 2017/18 38.00 €

Cépage : Chardonnay

Vin floral sur des notes de chèvre-feuille écorce d'orange , légèrement toastées et minérales. En bouche, attaque sur le gras et la rondeur, il développe une belle fraîcheur en milieu de bouche. La finale est fraîche et offre une bonne longueur.

Loire-Touraine , » Sauterelles » AOP 2018/19, Dom Lionel Gosseaume 36.00 €

Cépage : 100% Sauvignon.

Rond et souple, avec une belle acidité rafraîchissante. Il exhale des notes de fruits mûrs, de pêche de vigne, de pamplemousse rose. Le vignoble fut repris par Lionel en 2007 mais est bien plus ancien, il existe depuis la fin du 19^{ème} siècle. Un pur et beau sauvignon de Touraine.....

Loire-Pouilly Fumé « Les Chailloux » Dom Chatelain AOP 2018 58.00 €

Cépage : 100 % Sauvignon (Blanc Fumé)

Cuvée limitée de quelques parcelles. Ici un peu de calcaire apportera **finesse, complexité et rondeur**. Peut-être plus de "féminité". Vin très agréable, avec une palette aromatique intéressante. Très typé sauvignon. Pour "le découvreur" qui veut autre chose.

Médaille D'or révélation au concours Mondial du sauvignon

Italie –Toscane Borgobruno IGP 2018 36.00 €

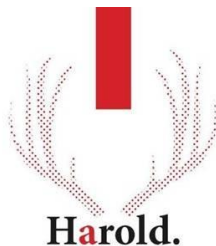
Cépage : 50% traminer savagnin ,30% de trebbiano et 20% viognier

Un mix qui développe des paysages aromatiques enchanteurs. Vendange manuelle, comme tous les Borgobruno, et vinification du jus à basse température afin d'obtenir un blanc vif et frais aux arômes de fleurs blanches et de fruits tropicaux. Fruité et souple en bouche.

Languedoc- IGP des Côtes Catalanes, Dom Mas Laval 2017 28.80 €

Cépages : 100 % Carignan (vieilles vignes 50 ans)

Un vin 100% Carignan issu de vieilles vignes , sur un terroir de schiste de la haute vallée de l'Agly. Un vin vif et souple , aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes légèrement épicé. Idéal pour accompagner poissons, volailles et fromages.



Fruité, ample, gras

Italie - Veneto Oropasso <Biscardo>, AOP 2017/18 48.00 €

Cépages : Chardonnay, Garganega

Enfin un vin complètement fou au niveau des arômes avec un mélange d'agrumes, pêche blanche, abricots. Il vous surprendra par sa longueur en bouche et son équilibre. A prendre à l'apéritif, sur des St jacques,

Bourgogne-Viré-Clessé, vieilles vignes, 2018/19 28.90 €

Cépage : 100 % Chardonnay.

Vignoble du Mâconnais, appellation peu connue, voisine de Saint-Véran et Pouilly Fuissé. L'intensité aromatique (pomme, coing, pierre à fusil, acacia), se poursuit en bouche, avec des saveurs enrobées par le gras du vin. Un style proche du Mâcon Villages, avec néanmoins plus de race et de concentration. L'équilibre du vin l'autorise à accompagner avec succès des préparations plus riches, comme des poissons en sauce.

Languedoc Roussillon – IGP Pays d'oc « Domaine St Cécile » 2015 34,00 €

Cépage : 100% Viognier.

Récoltée tôt le matin afin de préserver les arômes de fruits frais, la vendange est entièrement égrappée avant d'être pressée délicatement. Le moût est refroidi à 6°C pour le clarifier naturellement. La vinification à basse température (16°C) et l'élevage de 3 mois en barriques neuves de 400 L. françaises, avec batonnage sur lies, apporte plus de complexité aux arômes du Viognier. L'harmonie confère un nez de fruits (mandarine, abricot frais, orange confite). Palais ample, finale fraîche et épicée.

Les rosés

Rosé, souple, fruité

Provence-Château Croix Colombe, AOP Coteaux Varois en-Provence, 2018/19 24.00 €

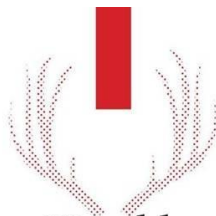
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

Le côtes de Provence par excellence, raffiné et élégant qui vous séduira par sa finesse. La couleur rose très pâle et brillante. Le nez est expressif et frais, floral et fruité sur note de pêche blanche et agrumes. Une pointe carbonique naturelle garantit vivacité et de fraîcheur.

Provence Domaine de Ramatuelle, Le P'tit Ramatuelle, 2018/19 28.00 €

Cépages : Merlot, Cinsault, Cabernet, Carignan un mélange Détonant !!!!

La matière est opulente et le finale se termine sur un bel équilibre entre le fruité et l'acidulée.



Harold.

Les rouges

Fruité, frais, tendre

Alsace – Pinot Noir 2017/18 tradition, Dom Bennwihr 39,00 €

Cépage : Pinot Noir

Le nez délivre de fines notes de fruits rouges, de torréfaction et d'épices douces. La bouche est soyeuse, souple et voluptueuse. Elevage en fûts de chêne de 14 à 18 mois.

Loire-Saumur-Champigny, AOP 2017/18 39.50 €

Cépage : Cabernet Franc 100%

Robe grenat intense. Arômes de fruits rouges et noirs compotés, avec des notes épicées. Vin charpenté, gras, avec des tanins fins bien mûrs. Agréable pour sa fraîcheur et son fruité.

Italie - Veneto Neropasso <Biscardo>, AOP 2017/18 48.00 €

Cépages : Corvina, Corvinone, Cabernet sauvignon

Un rouge surprenant qui allie la fraîcheur et le fruit sur des tanins tendres de très belles longueurs en bouche. Au premier palais on a l'impression de croquer des cerises noires puis arrive cette note de fraîcheur. De nouveau l'Italie nous montre un certain renouveau de ses vins allant vers des vins moins lourds de très grande qualité.

Bourgogne – Mercurey 2016/17 » Côte Chalonnaise » Bichot 52.00 €

Cépage : 100 % Pinot Noir.

Contrairement à cette idée de lourdeur pour les vins de Bourgogne, ce vin de la Côte Chalonnaise présente des arômes de fruits rouges frais dominés par la cerise. L'élevage en barriques est très discret et renforce la structure soyeuse et la longueur sans dominer le fruit. Un vin très polyvalent à apprécier vers les 16°

Autriche – Weingut Leth, AOP 2018/2019 48.00 €

Cépage : 100% Pinot noir.

Quand on entend Pinot Noir on pense Bourgogne, Loire voire Alsace. Rarement, on s'aventure vers d'autres régions qui excellent avec ce cépage noble et délicat. Ce vin rouge est autrichien et produit avec une grande maîtrise. Des parfums de framboises, de cerises, la bouche est équilibrée entre le fruit et un petit côté grillé. Véritable coup de cœur sur notre carte

Loire- Chinon Domaine Hardonnieres AOP 2017/18 (bio) 38,00 €

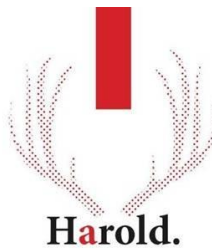
Cépage : Cabernet Franc appelé aussi « Breton » 100 %

Situé à Cravant les Coteaux, principal village de l'appellation d'origine contrôlée Chinon. Un sol pauvre et drainant permet au cabernet franc d'exprimer son plus beau fruit. Robe profonde, nez complexe de fruits rouges bien mûrs soutenu par quelques épices et des notes boisées. La bouche est ample, les tanins encore présents sont fins et portent une jolie longueur. Plats en sauce, gibiers, fromages affinés.

Bourgogne – Coteaux bourguignons AOC Vignerons des Pierres Dorées « la Pépite » 2019 32.00 €

Cépage : Pinot Noir, gamay

L'AOC régionale coteaux bourguignons est produite sur tout le territoire de la grande Bourgogne qui s'étend de l'Auxerrois, au Beaujolais inclus. Robe rubis. Nez plaisant et bien Kirsché, petits fruits rouges mûrs et croquants. En bouche de l'éclat, de la suavité et beaucoup de finesse pour un vin rouge juteux aux bons goûts de noyaux. Aucune dureté des tanins, ensemble équilibré et flatteur de belle longueur. Situé dans la partie sud du Beaujolais



Corsé, épicé, dense

Côtes du Rhône Caves St Pierre, vieilles vignes (50 ans) AOP 2018/19 24.00 €

Cépages : 40 % Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20 % Cinsault

Les Caves St Pierre est une maison de vin centenaire située à Châteauneuf-du-Pape.

Les arômes sont intenses et portent au premier nez sur le zeste d'orange, le chocolat noir pour laisser place à des arômes plus complexes de fruits noirs et d'épices au second nez. Beaucoup de rondeur, d'équilibre et d'harmonie font d'ores et déjà de ce vin un grand séducteur.

Bordeaux- Supérieur BIO les Hauts de la Gafflière AOP 2016/18 32.00 €

Cépage : Merlot 100 %

Les Hauts de la Gafflière 2015 est issu d'une sélection parcellaire stricte parmi différents vignobles du Bordelais conduits en agriculture biologique sur des sols argilo-graveleux en coteaux. Après des vendanges manuelles, le vin est vinifié en cuves. La robe est rouge profond. Le nez est puissant, explosif avec des notes de cassis, myrtilles, mais aussi groseilles, mures subtilement associées à des notes grillées, vanillées, épicées, légèrement cacaotées. La bouche est généreuse, mettant en avant le fruit présent au nez, avec une belle longueur.

Italie – Pouille – Salice Salentino DOP 2017/18 Verso Rosso 28.50 €

Cépages : Negroamaro et Malvasia nera.

Ce vin du sud de l'Italie est riche en arômes d'épices méditerranéennes et de fruits rouges bien mûrs. La bouche est pleine et ronde avec une fraîcheur finale très plaisante. Un vin dense et fruité !

Bordeaux – St Julien , les Fiefs de Lagrange AOC 2015/2017 82.50 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon ,Petit verdot

Second vin du Château Lagrange 3eme grand cru Classé. Issu d'un des meilleurs terroirs du Bordelais, les vins ont acquis une excellente réputation. Plus rapidement buvables que les grand cru

Bordeaux – Médoc, Le Haut Médoc de Giscours AOP 2012/14 68,00 €

Cépage : Cabernet sauvignon

Issu de parcelles voisines de l'appellation Margaux ,qui engendre le grand vin du domaine. Le Haut médoc de Giscours fait belle impression dans sa version 2012. Un vin très fruité et un Peu épicé à l'olfaction, équilibré et d'une jolie longueur, très rond et soyeux en bouche.

Languedoc – St Chinian AOC «Le Secret des Capitelles » 2017/18 36.50 €

Cépages : 65% Grenache , 35% Syrah. (vignes de 35 ans)

Subtil assemblage de Grenache et de Syrah, au arômes de fruits noirs, de laurier et de garrigues, cette cuvée se révèle en bouche avec rondeur, puissance et complexité. Accompanera vos volailles et gibiers

Chili Valle Secreto, First Edition AOC , 2018 38,00 €

Cépage : 100 % Camenere

Comme son nom l'indique, c'est le premier vin mis en bouteille par Vina Valle Secreto, sa première édition. Son équilibre parfait entre le fruit, le chêne et l'acidité. La bouche est bien structurée avec des tanins fins et élégants et une finale persistante.

Côtes du Rhône(sud) Cairanne -Mailys – Juliette Avril AOP 2016/2017 36.00 €

Cépages : Carignan, Grenache, Mourvedre, Shiraz, Syrah

Belle couleur grenat sombre avec nuance violine, au premier nez c'est un bouquet de fruits rouge qui explose ,cassis,myrtille.Les tannins sont bien enrobés,l'acidité est parfaite pour maintenir l'ensemble très frais.



Structuré, puissant, généreux

Bordeaux- Médoc, Chapelle de Potensac , AOP, 2013 55.00 €

Cépages : cabernet-sauvignon, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

Second vin du Château Potensac, cette élégante cuvée est élaborée à partir des vignes qui bordent le cœur du domaine et occupent un terroir de petites graves et sables argileux . Les vins produits par la propriété se caractérisent par leur rondeur et leur fruité, avec toute l'élégance de la finesse exceptionnelle des Médoc. Un vin de caractère plutôt féminin.

Bordeaux- Pomerol Château de Sales, AOC, 2014/15 88.00 €

Cépages : 15% Cabernet-Sauvignon, 70% Merlot, 15% Cabernet sauvignon

Situé au Nord Ouest de Pomerol, le Château de Sales est la plus ancienne propriété familiale de la Gironde et la plus grande de son appellation. Robert Parker souligne régulièrement la qualité du cru en attribuant la note de 89/100. D'une robe intense rubiset pourpre, il développe des arômes de sous bois , de kirsch, de framboise et groseille. Opulent et d'une belle structure, ce vin aux tannins soyeux et plein , est au dessus du potentiel que l'on peu attendre de son rang.

Rhône - Crozes-Hermitage Domaine Guer, AOP 2016/18 55.00 €

Cépage : 100% Syrah

Cette vigne de syrah est plantée sur des sols argilo-calcaires, à flanc de coteaux. Sélection parcellaire des plus jeunes vignes du domaine, élevé en fûts de 4 à 6 ans durant 12 à 15 mois. On distingue des notes de violette et de fruits rouges avec beaucoup de volume. A conseiller sur des pièces de bœuf grillée à la plancha, desserts chocolatés, viande blanche.

Bordeaux- Saint Emilion Grand Cru, Château Tausinat l'Hermitage, AOP 2014/16 62.00 €

Cépages : Merlot 85%, Cabernet franc 15%

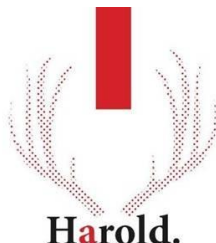
Le Château Tausinat L'Hermitage est désormais dirigé par Claire Moueix, jeune vigneronne douée qui représente la dernière génération sur ce cru familial. Les neuf hectares de vignoble, plantés à 85% de merlot et le reste en cabernet franc, s'étendent sur les communes de Saint-Christophe-des-Bardes et Saint-Hippolyte, avec un beau terroir argilo-calcaire sur roche-mère calcaire à astéries.

Quant au nom du domaine, il vient des chênes tausins qui bordent la propriété, espèce fameuse pour les truffes qui poussent à proximité. Certains fins gourmets y verront aussi la promesse d'un accord culinaire magique... Tausinat L'Hermitage produit un vin charmeur, souple et généreux sur des notes de bruyère, de cerise, de fraise et de mûre, parfois finement chocolatées, avec un boisé élégant.

Bordeaux- Saint Estephe Château Petit Bocq, AOC cru bourgeois, 2014 88.5 *0000 €

Cépages : 48% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot, 2% Petit Verdot

Un cru bourgeois comme ont les aiment avec des notes de feuilles de tabac séchée, une pointe anisée, d'herbe fraîchement coupé. la robe est noire et limpide comme une nuit d'été. En bouche l'équilibre est garanti par la fraîcheur de ce cru .



Les bulles

Le vignoble Drappier s'étend sur 100 hectares et représente l'atout essentiel des cuvées de la maison. Depuis 1808, notre famille a su sélectionner des parcelles particulièrement bien exposées et extrêmement calcaires, situées pour la plupart autour d'Urville, où le Pinot Noir, majoritaire, trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques très élégants .

Champagne Drappier carte d'or Brut AOP Champagne 90.00 €

*Vinification de la cuvée Carte d'Or, seuls les jus de première presse sont utilisés 5 % des vins sont élevés en foudre durant 1 an pour enrichir la cuvée
La cuvée Carte d'Or est l'expression même du style Drappier. Avec une proportion très élevée de Pinot Noir, on savoure presque un Blanc de Noirs. Champagne d'une grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau telle la pêche blanche des vignes. Une touche épicée annonce une bouche puissante et complexe. Un Champagne vineux et d'une belle complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique. Idéal à l'apéritif. A table avec une viande blanche, des roulés de poisson, un fromage de Chaource.*

Champagne Drappier rosé brut AOP Champagne 100.00 €

*Vinification de la cuvée Brut Nature Rosé Rosé de saignée avec cuvaïson de 3 jours Seuls les jus de première presse sont utilisés . 100 % des vins sont élevés en cuves afin de garder la plus grande fraîcheur. Après la mise en bouteilles, la cuvée est mûrie 2 à 3 ans sur lattes. Dosage zéro. Nez évoquant la fraise, la framboise avec une note orale de pétale de rose. La bouche qui rappelle les fruits rouges est relevée par des notes d'agrumes et poivre blanc. Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection des carpaccio
de saumon ou de coquilles St Jacques, sushis, viandes grillées... Servir à 7°C*

Champagne Drappier brut nature zero dosage AOP Champagne 105.00 €

Vinification de la cuvée Brut Nature Sans Soufre Seuls les jus de première presse -les cuvées - sont utilisés Pressoirs mécaniques à faible pression. Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompes, ce qui évite l'oxydation Débourbage naturel. Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température. Puis fermentation malolactique naturelle et complète. Aucun ajout de soufre .Pas de filtration

*Assemblage – 100 % des vins sont élevés en cuves a n de garder la plus grande fraîcheur
Après la mise en bouteilles, la cuvée est mûrie 2 à 3 ans sur lattes Zéro dosage
Nez très frais, évoquant la poire, le citron et les noisettes. En bouche, un Champagne très sec et minéral qui déborde de vie. Il ravira les passionnés et les puristes à la recherche de sensations gustatives inédites. Recommandé aux personnes allergiques au soufre.
Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection fruits de mers, les sashimis ou encore le fromage de chèvre frais.
Servir à 7°C*