

CHAMPAGNES & CREMANT

CREMANT

eur

- 1 Crémant de Bourgogne Rosé « Perle d'Aurore » Brut 33,00
100 % pinot noir de la Côte Chalonnaise et de la Côte d'Or.
Ses arômes révèlent des notes de fraise et de cassis.
En bouche, on retrouve des notes fruitées, ainsi
qu'une belle vivacité. Propriétaire Louis Bouillot.

CHAMPAGNE BRUT S.A.

- 2 Champagne Michel Arnould, 100 % grand cru Brut 57,00
Récoltant manipulant à Verzenay - Montagne de Reims.

CHAMPAGNE ROSE

- 5 Champagne Michel Arnould, 100 % grand cru
« Spéciale Cuvée Rosé » Brut 59,50

CHAMPAGNE CUVÉE DE PRESTIGE

- 6 Champagne Michel Arnould, 100 % grand cru
« La Grande Cuvée de Michel Arnould » Brut 62,00
Riche et délicat - recommandé.
La Cuvée de Prestige.

VINS LIQUOREUX

la demi bouteille

- Grande Maison « Cuvée des Anges » MDC 2012 17,00
Monbazillac
A l'apéritif ou avec le foie gras.
Issu de culture biologique, vin remarquable de finesse
et de classe.
- Chât. Grillon, Sauternes MDC 10/15 27,00
A l'apéritif ou avec le foie gras.
Nez miellé et fumé. Bouche ample avec un joli botrytis.

VINS BLANCS

Alsace « La Reine des vins blancs »

PINOT BLANC

				<u>eur</u>
11	Pinot blanc, Trimbach Agréable et fruité.	M.O	15/16	24,00

RIESLING

12	Riesling d'Alsace, Trimbach Fin, bouquet délicat, très personnalisé.	M.O	2013	28,00
13	Riesling « Cuvée Frédéric Emile » Trimbach Réserve exceptionnelle. Le Seigneur d'Alsace. Touche bitumée, vin racé.	M.O	2009	75,00

PINOT GRIS

14	Pinot Gris « Réserve » Trimbach Fruité, légèrement épicé et corsé.	M.O	2014	34,00
15	Pinot Gris « Réserve Personnelle » Trimbach Charpenté et persistant. Extraordinaire.	M.O	2010	55,00

GEWURZTRAMINER

17	Gewurztraminer d'Alsace, Trimbach Parfumé, puissant, goût prononcé, moelleux sans être doux.	M.O	2014	33,00
----	---	-----	------	-------

VINS ROSES

« Les vins de soleil »

20	Domaine d'Eole, <u>Côteaux d'Aix-en-Provence</u> Culture biologique - écocert. Couleur saumonée, longue persistance.	M.D	2016	26,00
21	Pinot Noir d'Alsace « Réserve » Trimbach Il développe des arômes de fruits rouges. Il allie souplesse, fruité et fraîcheur au palais.	M.O	2014	31,50

VINS BLANCS

BORDEAUX

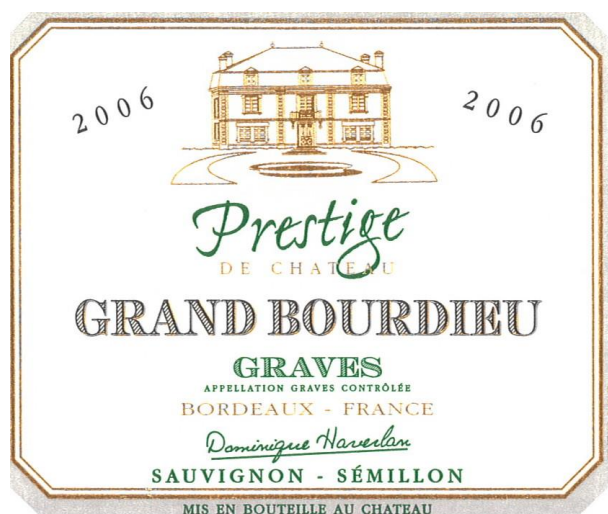
			<u>eur</u>
23	Chât. La Freynelle, Entre Deux Mers Beau fruité, équilibré, très agréable.	MDC 2016	20,00

GRAVES

	Chât. Haut Pommarede, Graves sec Élegant et vif.	MDC 2016	21,00
24	Chât. Grand Bourdieu « Cuvée Prestige » Graves de Portets. Fine touche vanillée, fraîcheur et persistance.	MDC 2015	24,00

LOIRE

25	Muscadet Sèvre & Maine, mise sur Lie « Clos du Bien Aimé » Les Vieilles vignes du Domaine de la Houssais. Bonne harmonie d'ensemble, note acidulée.	M.D 15/16	20,00
27	Pouilly Fumé « Domaine Hervé Séguin » Parfumé, équilibré, bouquet riche et harmonieux.	M.D 2015	31,00
26	Sancerre Blanc « Domaine Daulny » Sec, fruité et distingué.	M.D 2016	32,00
	Sancerre Blanc « Le Clos de Chaudenay » Vieilles Vignes du Domaine Daulny. La qualité unique d'un très grand Sancerre.	M.D 2015	34,00



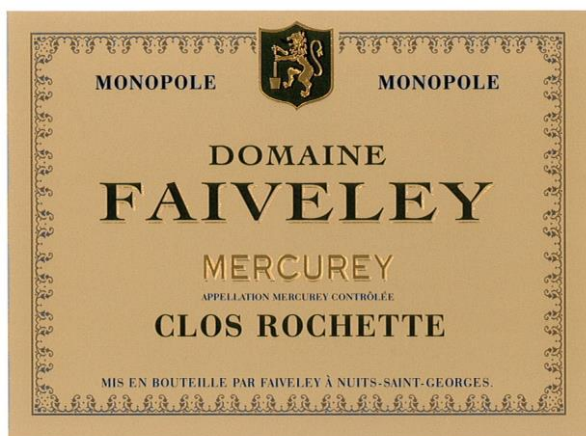
VINS BLANCS

BOURGOGNE

				<u>eur</u>
29	Macon-Vergisson « Les Courthelongs » Domaine Simonin. Elégant, raffiné, touche beurré.	M.D	2016	23,00
30	Bourgogne blanc, Faiveley Équilibré, un petit parfum de vanille.	M.O	2014	29,00
	Saint-Véran « Chât. de Vergisson » Domaine de Château de Vergisson Arômes de fruits jaunes, de la générosité.	M.D	2016	28,00
31	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Domaine Cornu Camus. Touche minérale, raffiné, longiligne.	M.D	2015	31,00
	Mercurey « Clos Rochette » Faiveley Belle tenue, vanillé, gras, équilibré.	M.O	15/16	42,00
	Meursault « Les Vireuils » Domaine Moissenet-Bonnard Belle mineralité, équilibré, finale persistante.	M.D	2015	64,00

VINS DE DOMAINES

32	Chablis « Domaine Bernard Defaix » Sec et minéral.	M.O	2016	34,00
36	Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » Domaine Simonin à Vergisson Vinifié en fûts de chène. Riche, équilibré, belle longueur.	M.D	14/16	38,50
33	Chablis 1° Cru « Fourchaume » Domaine Bernard Defaix Équilibré, gras, belle vivacité.	M.O	15/16	48,00

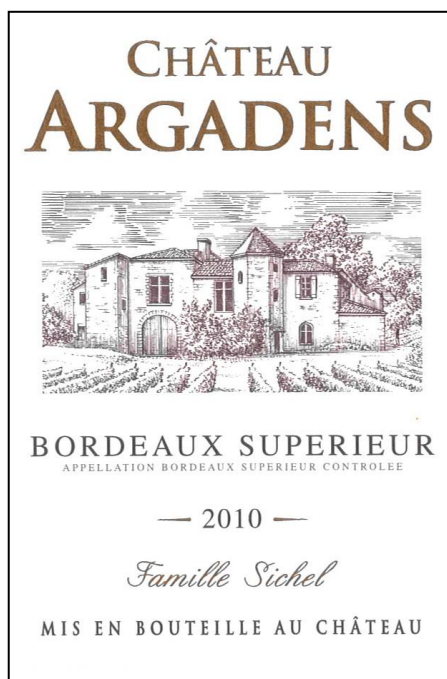


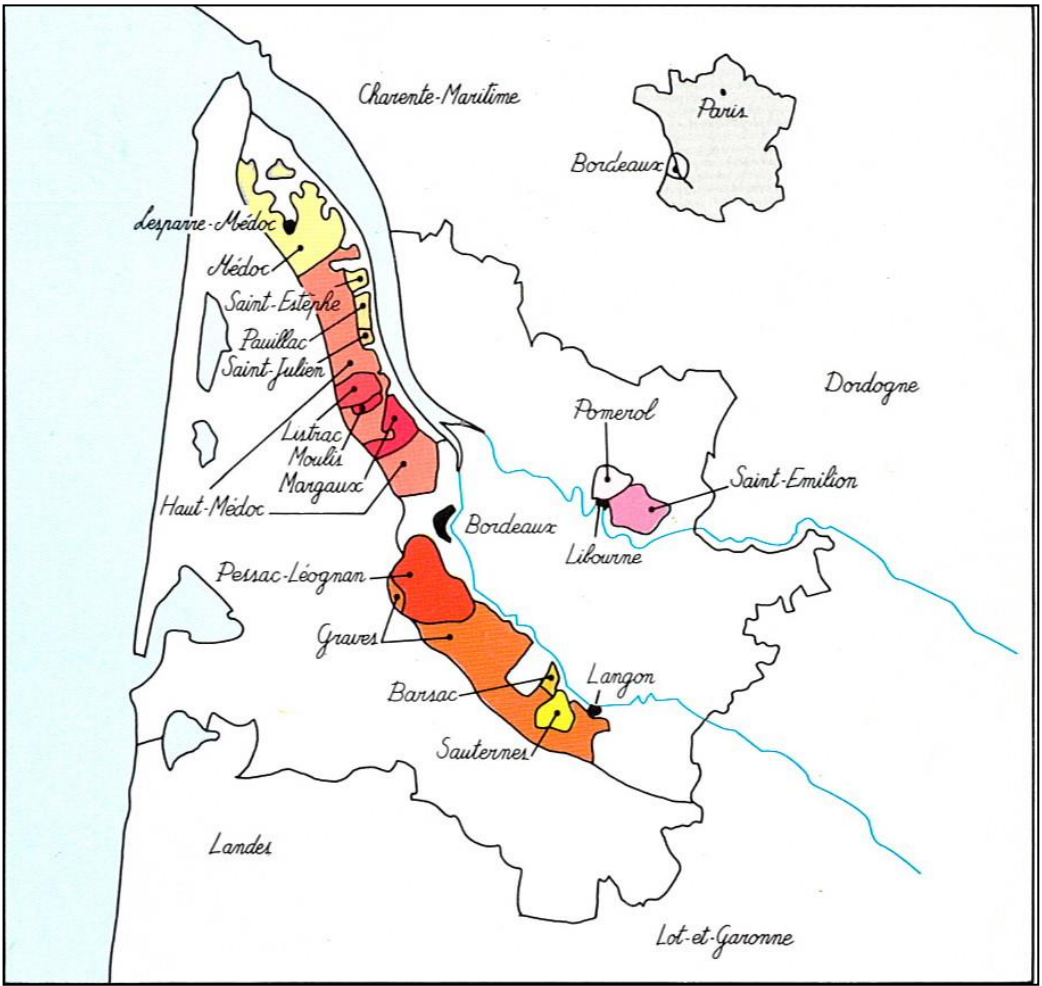
VINS ROUGES

			<u>eur</u>
Saint-Nicolas de Bourgeuil « Dom. des Vallettes »	2015		26,00
Chinon « Amaranthe »	M.D	2016	27,00
Sancerre rouge « Dom. Daulny »	MDC	2015	32,00

MAGNUMS = DOUBLES BOUTEILLES

Chât. Argadens, <u>Bordeaux supérieur</u> Belle richesse aromatique, élégant et persistant.	MDC	2014	39,00
Chât. Du Courlat, <u>Lussac Saint-Emilion</u> Arôme vif, charnu et plaisant.	MDC	12/15	52,00
Chât. Du Pavillon, <u>Canon-Fronsac</u> Belle matière, généreux et long.	MDC	2010	57,00
Bourgogne « Pinot Noir Faiveley » Tendre et généreux.	M.O	2015	60,50





CHÂTEAU LANBERSAC



2012 **PUISSEGUIN SAINT-EMILION**

APPELLATION PUISSEGUIN SAINT-EMILION CONTROLÉE

FRANÇOIS ET PHILIPPE
LANNOYE



BORDEAUX ROUGES

BORDEAUX SUPERIEUR

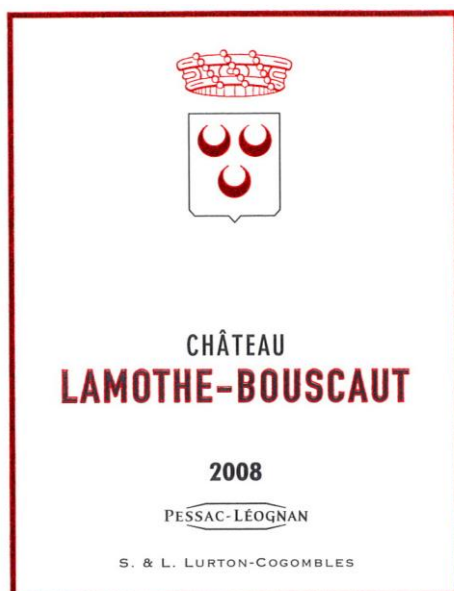
			<u>eur</u>
42	Chât. Pessan Saint-Hilaire Fruité et tendre.	MDC 2014	20,00
51	Chât. d'Argadens Belle richesse aromatique, élégant et persistant.	MDC 2014	21,00

COTES DE BORDEAUX

	Chât. Moulin de Clotte, <u>Côtes de Castillon</u> Vin élégant, généreux, encore sur les fruits rouges.	MDC 2014	20,00
39	Chât. Godard Bellevue, <u>Francs</u> Palais harmonieux, dense et plein.	MDC 2014	25,00

GRAVES ROUGES

44	Chât. Vaumont Harmonieux, elegant et plaisant.	MDC 2015	22,00
45	Chât. Grand Bourdieu « Cuvée Prestige » Belle touche boisée, persistant et plutôt tendre.	MDC 2015	28,00
77	Chât. Crabitey Coloré, puissant et de la race.	MDC 2010	30,00
48	Chât. Lamothe-Bouscaut, Pessac Léognan Robe intense, arômes de tabac et réglisse, profond.	MDC 2011	38,00



LES VINS DE MEDOC

HAUT-MEDOC

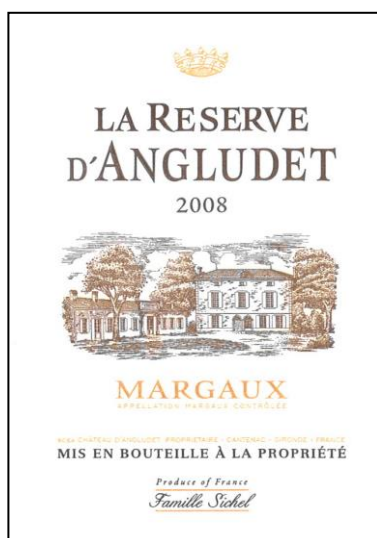
			<u>eur</u>
50	Chât. Semonlon Equilibré, fin et agréable.	MDC 2014	24,00
49	Chât. Fontesteaun, cru bourgeois Vin riche et bouqueté.	MDC 2010	33,00
55	Chât. Devise d'Ardilley, cru bourgeois Belle mature, équilibre, tannins fondue, belle longueur.	MDC 2009	35,00

MOULIS EN MEDOC

53	Chât. Pomeys, cru bourgeois Rubis, soutenue, bouquet élégant, complexe et savoureux.	MDC 2014	32,00
54	Chât. Duplessis, cru bourgeois Finement bouqueté, rond et complexe.	MDC 2010	33,00

MARGAUX

57	Bouquet de Monbrison Propriété du Château Monbrison Remarquable velouté, féminin, très élégant.	MDC 2010	44,00
	Chât. Cordet Beaucoup d'élégance, complet, velouté.	MDC 2010	46,00
	La Réserve d'Angludet <u>2° sélection du Château d'Angludet.</u> Couleur soutenue, savoureux, longue finale	MDC 2010	48,00



LES VINS DE MEDOC

SAINT-ESTEPHE

eur

Chât. Faget MDC 2012 33,00
Coloré, savoureux, touche vanillée.

Chât. Domeyne, cru bourgeois MDC 2011 39,00
Structuré, belle longueur.

SAINT-JULIEN

Chât. du Glana MDC 2012 52,00
Coloré, bouquet floral, tannins doux.

60 Chât. Lalande-Borie, cru bourgeois MDC 2014 54,00
Fin, élégant, beau boisé.

PAUILLAC

68 Fleur de Pedesclaux MDC 2011 48,50
2° vin du Château Pedesclaux, cru classé.
Suave, belle longueur, bien typé et raffiné.



LIBOURNAIS

CANON-FRONSAC

			<u>eur</u>
Chât. du Pavillon	MDC 2010		34,00

Belle matière, généreux et long.

SAINT-EMILION

71	Chât. Lanbersac, <u>Puissequin Saint-Emilion</u>	MDC 12/14	26,00
----	--	-----------	-------

Elégant, subtil, équilibré et agréable.

	Chât. La Couronne « Réserve »	MDC 2014	28,50
--	-------------------------------	----------	-------

Montagne Saint-Emilion
Robe sombre, du volume et de l'harmonie.

70	Chât. du Courlat, <u>Lussac Saint-Emilion</u>	MDC 2012	29,00
----	---	----------	-------

Harmonieux, équilibre, plaisant.

73	Chât. Leydet-Valentin, grand cru	MDC 2009	36,50
----	----------------------------------	----------	-------

Bouquet expressif, soyeux et fruité.

	Chât. La Croix Chantecaille, grand cru	MDC 2015	37,00
--	--	----------	-------

Vin coloré, intense, soyeux, très longue persistance.

72	Chât. Louvie Veyry, grand cru	MDC 2008	39,00
----	-------------------------------	----------	-------

Coloré, bien structuré, beaucoup de longueur.

75	Chât. Soutard, grand cru classé	MDC 2000	68,00
----	---------------------------------	----------	-------

	Chât. l'Angelus, grand cru classé	MDC 1996	198,00
--	-----------------------------------	----------	--------

LALANDE-DE-POMEROL

76	Chât. le Manoir	MDC 2014	36,50
----	-----------------	----------	-------

Attaque douce, généreux, vin flatteur.

76b	Chât. Les Hauts-Conseillants	MDC 2010	39,50
-----	------------------------------	----------	-------

Arômes puissants de fruits confits, de grillé et vanille, charnus et gras.

RHONE

VINS DE DOMAINE

				<u>eur</u>
91	Côtes du Rhône, Laurent Brusset Gouleyant et savoureux.	M.D	2015	20,00
	Cairanne « Côteaux des Travers » <u>Côtes-du-Rhône-Villages</u> Domaine Brusset à Cairanne. Robe intense, bouche riche et dense.	M.D	2015	25,00
95	Crozes-Hermitage, Domaine Poinard A la Roche de Glun. Particulièrement charmeur et friand, ce cru gourmand privilégie ouvertement l'expression fruité très mûre (kirsch). La texture soyeuse et ronde se voit équilibrée par une fine acidité rafraîchissante et bienvenue. Finale agréablement persistante exprimant une fine note épicée.	M.D	2015	28,50
97	Vacqueyras « Domaine du Grand Montmirail » Intense, coloré, épicé, persistant.	M.D	14/15	29,00
	Rasteau « Les premiers pas de Nao » Domaine Plantevin Très coloré, volumineux, structuré, belle persistance.	M.D	2016	31,00
92	Gigondas « Tradition le Grand Montmirail » Domaine Brusset à Cairanne. Epicé et très aromatique, du caractère.	M.D	2015	35,00
94	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Lou Dévet Couleur soutenue, légèrement épicé, suave.	M.D	2013	45,00

BEAUJOLAIS

101	Fleurie « Les Labourons » cru du Beaujolais Domaine Bergeron. Fruité, gouleyant et expressif.	M.D	2014	27,00
100	Moulin à Vent, cru du Beaujolais Domaine Bergeron. Belle robe grenate, notes élégantes de fruits rouges.	M.D	2014	28,00
	Saint Amour « Clos du chapitre » Domaine Bergeron. Robe rouge, arômes de kirsch et épices fumé.	M.D	2016	29,00

BOURGOGNES ROUGES

BOURGOGNE

eur

102	Bourgogne « Cuvée de l'Oncle Paul » Domaine Moissenet-Bonnard Arômes fruités, rond et gouleyant.	M.D	2015	29,00
103	Bourgogne « Pinot noir Faiveley » Généreux et tendre.	M.O	2014	32,50

COTE CHALONNAISE

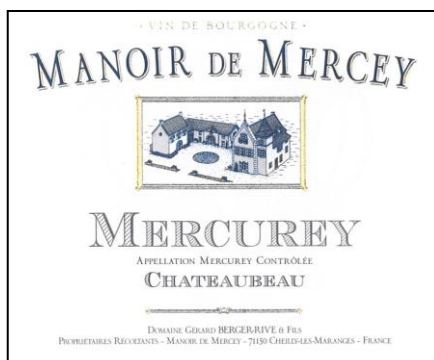
104	Rully Rouge « En Rosey » Manoir de Mercey Belle couleur, belle expression de pinot noir.	M.O	10/14	31,50
104b	Mercurey « Châteaubeau » Manoir de Mercey Vin équilibré, longueur et finesse.	M.O	2014	33,00
105	Mercurey « La Framboisière » Faiveley Fruité, tendre et agréable.	M.O	2014	47,00

COTE DE BEAUNE

107	Savigny-Les-Beaune, Domaine Cornu-Camus Parfumé et agréable.	M.D	2015	36,00
110	Santenay 1 ^o Cru « Beauregard » Domaine J. Girardin Beau fruité, beaucoup de caractère.	M.D	2013	44,00
109	Pommard « Les Tavannes » Domaine Moissenet-Bonnard Couleur soutenue, vin riche et volumineux, de la race.	M.D	2013	62,00

COTE DE NUITS

111	Nuits-St-Georges Domaine Moissenet-Bonnard	M.O	2013	59,00
112b	Gevrey-Chambertin Domaine Faiveley.	M.O	2013	72,00



LES DEMI-BOUTEILLES

CHAMPAGNE BRUT S.A.

eur

- | | | | |
|---|---|------|-------|
| 1 | Champagne Michel Arnould, 100 % grand cru
Récoltant manipulant à Verzenay - Montagne de Reims. | Brut | 29,50 |
|---|---|------|-------|

VINS BLANCS

VINS LIQUOREUX

- | | | | |
|--|--|----------|-------|
| | Grande Maison « Cuvée des Anges »
Monbazillac.
A l'apéritif ou avec le foie gras.
Issu de culture biologique, vin remarquable de
finesse et de classe. | MDC 2012 | 17,00 |
| | Chât. Grillon, <u>Sauternes</u>
A l'apéritif ou avec le foie gras.
Nez miellé et fumé. Bouche ample avec un joli botrytis. | MDC 2010 | 27,00 |

ALSACE

- | | | | |
|----|--|----------|-------|
| 11 | Pinot blanc, Trimbach
Agréable et fruité. | M.O 2015 | 15,00 |
| 14 | Pinot Gris « Réserve » Trimbach
Fruité et légèrement épicé et corsé. | M.O 2014 | 19,50 |
| 17 | Gewurztraminer, Trimbach
Parfumé, puissant, goût prononcé, moelleux sans être doux. | M.O 2014 | 18,50 |
| 21 | Pinot Noir « Réserve » Trimbach
Couleur soutenue. | M.O 2015 | 17,50 |

LOIRE

- | | | | |
|----|--|----------|-------|
| 26 | Sancerre Blanc « Domaine Daulny »
Sec, fruité et distingué. | M.D 2016 | 16,50 |
|----|--|----------|-------|

BOURGOGNE

- | | | | |
|----|---|-----------|-------|
| 30 | Bourgogne blanc, Faiveley
Equilibré, un petit parfum de vanille. | M.O 2014 | 17,00 |
| 32 | Chablis, Domaine Bernard Defaix
Sec et minérale. | M.O 15/16 | 20,00 |

LES DEMI-BOUTEILLES

VINS ROUGES

BORDEAUX SUPERIEUR

eur

- 39 Chât. d'Argadens MDC 2012 14,00
Belle richesse aromatique, élégant et persistant.

MEDOC

- 49 Chât. Fontestea, cru bourgeois Haut-Médoc MDC 2011 18,00
Vin riche et bouqueté.
- 57 La Réserve d'Angludet, Margaux MDC 12/14 26,00
2° sélection du Château d'Angludet.
Couleur soutenue, savoureux, longue finale.

LIBOURNAIS

- Chât. du Pavillon, Canon-Fronsac MDC 2014 16,50
Vin élégant et tendre.
- 70 Chât. du Courlat, Lussac Saint-Emilion MDC 2010 16,00
Arôme vif, charnu et plaisant.
- 76 Chât. la Couronne, Montagne Saint-Emilion MDC 2014 17,00
Robe sombre, du volume et de l'harmonie.
- 73 Chât. Leydet-Valentin, St-Emilion grand cru MDC 2014 21,00
Bouquet expressif, soyeux.

RHONE - BOURGOGNE

- 92 Gigondas « Tradition le Grand Montmirail » M.D 2015 20,50
Domaine Brusset à Cairanne.
Epicé et très aromatique.
- 103 Bourgogne « Pinot Noir Faiveley » M.O 2015 19,50
Généreux et tendre.
- 105 Mercurey « La Framboisière » M.O 2015 29,00
Côte Chalonnaise
Fruité, tendre et agréable.



