

LIQUOREUX / MOELLEUX		la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>			
	<p><b>Coteaux du Layon AOC</b>  <i>Delaunay St-Aubin de Luigné</i>  Mrs. Delaunay Père &amp; Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire)  <i>Cépage: 100 % chenin vendangé en sur maturité</i>  → <i>Harmonie, rien que du plaisir. Le nectar est doré, fruité. La bouche est équilibrée entre le gras des fruits mûrs et confits, et l'ampleur du boisé.</i></p>	22 € 00	12 € 50
<b>VIN DE PAYS des Côtes de Gascogne</b>			
	<p><b>Pigmentum « Gros Manseng »</b> ♥  <i>Georges Vigouroux à Cabors (Lot)</i>  <i>Cépage: 100 % gros manseng</i>  → <i>Rare et précieux, le Gros Manseng n'est pas une injure gasconne mais un des céps qui ne se plaît qu'en Gascogne ! Il séduit par sa robe aux reflets or pâle et aux arômes de fruits frais : coings, ananas, légèrement mielleux. L'harmonie en bouche et le « croquant de l'agrumes » confirment l'équilibre de la vivacité. Enthousiasmez-vous par sa concentration aromatique intense, jolie balance entre sucrosité et fraîcheur. ..un régal !</i></p>	20 € 80	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">  <b>4 € 00</b>  LE VERRE 12 cl </div>
<b>METHODE TRADITIONNELLE</b>			
	<p><b>Vin de Pays Mousseux</b>  <b>Le Fé.stif Brut - Blanc</b>  <i>Grand Fé Mr. Boutin à La Limouzinière (Loire Atlantique)</i>  → <i>Vin festif. Le brut pourra être le prélude d'un repas réussi.</i></p>	25 € 00	
	<p><b>Saumur Pétillant AOC</b> ♥  <i>Louis de Grenelle à Saumur (Maine et Loire)</i>  <i>Brut « Ivoire » - Blanc</i> <i>Cépage: chenin - chardonnay</i>  → <i>La simplicité de la cuvée Ivoire établie autour de l'expression du chenin sera notre premier péché ...</i></p>	32 € 00	17 € 00
	<p><b>Brut « Corail » - Rosé</b> <i>Cépage: cabernet franc</i>  → <i>... avant de succomber et croquer à pleine dents les fruits rouges de la cuvée Corail.</i></p>		
<b>CHAMPAGNE</b>			
	<p><b>Moutardier Jean Champagne AOC</b> ♥  <b>Carte d'Or</b>  <i>Brut</i>  <i>Famille Moutardier à Le Breuil (Marne)</i>  <i>Cépage: 85 % pinot meunier - 15 % chardonnay</i>  <p style="color: green;">Grande habituée de notre station balnéaire depuis plusieurs générations, nous sommes très heureux de vous proposer le Champagne de la famille Moutardier.  → <i>La robe est jaune claire, vive.</i>  <i>Les arômes de fruits blancs frais et mûrs (pêche, mirabelle) avec une pointe de réglisse, annoncent un vin convivial, consistant, présent et frais.</i>  <i>Un nez reflétant l'expression de la jeunesse des Meuniers racés et bien vinifiés.</i>  <i>En bouche, une attaque franche et fraîche précède une texture ronde et ample associée à de la vinosité.</i>  <i>Un vin élégant, fin et harmonieux, porte-drapeau du Champagne Moutardier.</i></p> </p>	43€ 50	23 € 00
		<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">  <b>6 € 20</b>  LA COUPE 10 cl </div>	