


VINS BLANCS		la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
<b>VIN DE PAYS du Val de Loire</b>			
<p>• <b>Sauvignon</b>  <i>Cépage</i>: 100 % sauvignon <b>MIS EN BOUTEILLE au RESTAURANT</b>  → Robe jaune claire. Bouquet de genêt, agrume et de poire.</p>		13 €	
		 3 € <b>LE VERRE 12 cl</b>	
<p>• <b>Rondais</b>   <i>Domaine de La Grande Villeneuve</i>  Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée)  <i>Cépages</i>: 50 % chardonnay - 50 % sauvignon  → d'une famille de vigneron, Victor De Goulaine nous propose ce vin frais, vif et aromatique.</p>		15 €	
<p>• <b>Pinot gris 1/2 sec</b>    « Fief du Rondais » <i>Domaine de La Grande Villeneuve</i>  Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée)  <i>Cépages</i>: 100 % pinot gris  → Nez très fin. Attaque très souple et très ronde. Bien équilibré, la bouche exprime une belle finesse et une intensité aromatique importante.</p>		15 €	
<b>FIEFS VENDEENS</b>			
<p>• <b>Chantonnay AOC Silex</b>   <i>Domaine de la Barbinière</i>  Orion Père &amp; Fils à Chantonnay (Vendée)  <i>Cépages</i>: 60 % chenin - 40 % chardonnay  → Vin d'assemblage typiquement vendéen. Le nez exprime des notes de fruits blancs et de poire. La bouche est ample, riche et bien équilibrée.</p>		17 € 50	9 € 50
		 	
<p>• <b>Vix Cuvée M AOC</b>   <i>Vignoble Mercier depuis 1890</i>  Mr. Mercier à Vix (Vendée)  <i>Cépages</i>: sauvignon - chardonnay - chenin  → Grande famille du vin, les Mercier sont aussi connus pour leur pépinière viticole, parmi les n°1 mondiaux du greffage de ceps ! Le nez est aromatique et vif. La bouche est fruitée et souple grâce à un chenin très bien vinifié.</p>		17 € 50	9 € 50
		 4 € <b>LE VERRE 12 cl</b>	
<p>• <b>Mareuil AOC</b>   <i>Le Clos des Chaumes</i>  Mr Murail à La Couture (Vendée)  <i>Cépages</i>: chardonnay - chenin  → Fabien Murail est un habitué des prix et médailles, bien mérités pour le travail consciencieux qu'il fait auprès de ses vignes. Fin et expressif, son nez révèle des notes exotiques et une belle fraîcheur. La bouche est longue et aromatique. Equilibre et harmonie sont les qualités principales de ce vin.</p>		18 € 50	10 €
<b>ALSACE</b>			
<p>• <b>Muscât d'Alsace AOC Vignoble Schueller</b>   Mr. Schueller à Guebenschwihr (Haut-Rhin / Alsace)  <i>Cépage</i>: 100 % Muscat Ottonel ou Petits Grains  → Très aromatiques, le Muscat exprime à merveille la saveur du fruit frais, Pur plaisir et gouléance !</p>		26 €	
<p>• <b>Gewürztraminer AOC Vignoble Schueller</b>   Mr. Schueller à Guebenschwihr (Haut-Rhin / Alsace)  <i>Cépage</i>: 100 % Gewürztraminer  → Vin corsé et doté d'un bouquet intense d'arômes de fruits. Vinifié sec pour accompagner les mets les plus raffinés.</p>		28 €	

