

LIQUOREUX / MOELLEUX

la bouteille
75 cl

la ½ bouteille
37,50 cl

VAL DE LOIRE

. Coteaux du Layon AOC

Delaunay St-Aubin de Luigné

Mrs. Delaunay Père & Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire)

Cépage: 100 % chenin vendangé en sur maturité

→ *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.*

28 €

15 €

 5 € 00
LE VERRE 10 cl



VIN DE PAYS des Côtes de Gascogne

. Pigmentum « Gros Manseng » ♥

Georges Vigouroux à Cahors (Lot)

Cépage: 100 % gros manseng

→ *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 : coing, 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 !*

25 €

 4 € 00
LE VERRE 10 cl



METHODE TRADITIONNELLE

. Crémant de Loire AOC

Domaine La Petite Roche - Famille Regnard à Trémont (Maine et Loire)

Brut Blanc Cépage: 50 % pinot noir - 50 % chardonnay

→ *Robe jaune pâle Bulle fine. Cordon persistant Nez intense. Belle expression de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Vin ample et complexe Notes de fruits à chair jaune et de fruits secs Bulle légère et persistante Finale longue sur les agrumes*

35 €

ou *Brut Rosé* Cépage: 100 % pinot noir

→ *Robe gris de Provence .*

Nez délicat de groseille et de coing.

Attaque voluptueuse, notes de groseille et prune, belle finesse de bulles et délicate persistance en bouche.



CHAMPAGNE

. Moutardier Jean Champagne AOC ♥

Carte d'Or Brut

Famille Moutardier à Le Breuil (Marne)

Cépage: 85 % pinot meunier - 15 % chardonnay

Grande habituée de notre station balnéaire depuis plusieurs générations, nous sommes très heureux de vous proposer le Champagne de la famille Moutardier.

→ *La robe est jaune claire, vive.*

Les arômes de fruits blancs frais et mûrs (pêche, mirabelle) avec une pointe de réglisse, annoncent un vin convivial, consistant, présent et frais.

Un nez reflétant l'expression de la jeunesse des Meuniers racés et bien vinifiés.

En bouche, une attaque franche et fraîche précède une texture ronde et ample associée à de la vinosité.

Un vin élégant, fin et harmonieux, porte-drapeau du Champagne Moutardier.

48 €

26 €

 6 € 20
LA COUPE 10 cl

