

VINS ROUGES

Verre (12cl) / Bouteille (75cl)

Vallée du Rhône : AOP Vacqueyras : Armand Dartois 6.00€ / 35.00€

Belle robe grenat pourpre sombre. Nez mûr et construit sur les fruits noirs épicés, nuances de garrigues et herbes fraîches. Bouche ample et complexe.

Vallée du Rhône : AOP Crozes Hermitage : Les Meysonniers 38.00€

Tanins charnus, beaucoup de gourmandise et d'élégance. Nez : fruits rouges, cassis et framboise, puis violette. Bouche : ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

Bourgogne : Hautes-Côtes-de-Beaune Grande Cuvée : Nuiton Beaunoy 43.00€

Belle robe grenat framboisé. Nez frais de cassis, de framboises tièdes, d'airelles. Bouche nette et franche, croquant et juteux. Chair vineuse de caractère, mais privilégiant gourmandise et digestibilité.

Bordeaux : AOP Saint Estèphe : Château Tour de Marbuzet 55.00€

Élégant et grain de tanin fin. Palais vif, long et minéral, alliant puissance et finesse. Expression intense et complexe de fruits rouges et noirs, subtilement rehaussée de notes grillées et torrifiées.

VINS BLANCS

Verre (12cl) / Bouteille (75cl)

Bourgogne : Saint Véran Grande Réserve : Terres Secrètes 6.00€ / 35.00€

Issu principalement du cépage Chardonnay. Il offre des arômes frais d'agrumes, de fleurs blanches et une belle minéralité. Il allie rondeur et vivacité avec un final équilibré.

Val de Loire AOC : Coteaux du Layon Saint Aubin 6.00€ / 35.00€

Cépage Chenin blanc. Vin blanc moelleux avec des arômes de miel, de fruits confits et de fleurs blanches. Belle fraîcheur.

VINS ROSÉS

Bouteille (75cl)

Côte de Provence AOP: M de Minuty 39.00€

Robe limpide et brillante. Teinte pâle avec des nuances de pétales roses. Nez net et complexe, s'exprime sur des arômes de fruits rouges et des notes de fruits à chair blanche. Bouche gourmande et vive.

Les Champagnes

CHAMPAGNES BRUNO PLOIX

Verre (12cl) / Bouteille (75cl)

Champagne Brut

8.00€ / 45.00€

Cuvée emblématique, ce champagne de corps est mature, puissant et généreux. L'assemblage des 3 cépages et son vieillissement prolongé en cave lui confère un équilibre aromatique remarquable.

Champagne Rosé

50.00€

Cuvée gourmande, délicate et fruitée qui se dévoile délicatement à la dégustation. Un champagne rosé frais mais complexe qui apporte la touche de fruit attendue.

Champagne Blanc de blanc

55.00€

Cuvée qui exprime parfaitement le style minéral et frais de nos Chardonnays. Son temps en cave prolongé lui confère la maturité nécessaire pour dompter la vivacité de ce cépage.

Champagne Grande réserve

60.00€

Champagne millésimé de plénitude. Sa composition en Chardonnay et Pinot noir lui confère puissance et finesse. C'est un Champagne épanoui, le temps a permis d'enrichir ses arômes. Véritable cuvée polyvalente, elle saura vous accompagner de l'apéritif à la table.



CHAMPAGNE
BRUNO PLOIX
L I N T H E L L E S

Service & TVA compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.