



NOS VINS BLANCS & ROSÉS

COMME CHEZ SOYE

Vin Blanc

Cantina Tramin19,00 €

Pinot Grigio | dom Alto Adige | 2018

Cépages : Pinot Grigio

Typicité : robe jaune paille, intense, brillant, des arômes de pétales de rose et de cannelle, une grande richesse et des acidités très basses

La Mercy-Dieu23,00 €

Sancerre | dom Bailly-Reverdy | 2018 |

Cépages : Sauvignon 70%

Typicité : robe jaune clair aux reflets vert pâle, nez d'agrumes et de buis avec une grande minéralité, attaque vive et franche avec une belle rondeur en bouche et beaucoup de force aromatique.

Domaine de la croix Senaillet31,00 €

Pouilly-Fuissé | dom Martin | 2017

Cépages : chardonnay de 35 ans (8000pieds/hectare)

Typicité : Robe jaune clair, nez d'agrumes et de pommes vertes, bouche fraîche avec une belle tension, tout le plaisir et l'équilibre d'un grand Mâcon-villages.

Les enseignères52,00 €

Puligny-Montrachet | dom Chavy-Chouet | 2018

Cépages : vieilles vignes de chardonnay vendangées à la main

Typicité : arômes de fleurs blanches, de silex, de croissant chaud et de beurre, bouche tendre, fruité et charnu avec une grande fraîcheur naturelle.

Vin rosé

Grand gris.....18,00 €

Pays d'oc | Peyra

Cépages : 100% grenache, 50 hecto/hectares

Typicité : nez vif et frais, robe très pâle, la bouche est ronde et suave avec une grande fraîcheur aux notes citronnées, très rafraîchissant.

La Mercy-Dieu22,00 €

Sancerre | dom Bailly-Reverdy | 2018

Cépage : Pinot noir

typicité : Belle robe rubis clair. Très beau nez de petits fruits rouges : framboise, fraise, groseille. Très belle vivacité. Belle puissance aromatique



NOS VINS ROUGES

COMME CHEZ SOYE

Vin rouge

Château Grand Bert.....19,00 €

Saint Emilion | dom Poitevin-Lavigne | 2017

Cépages : 85% de Merlot et 15% de cabernet Franc de 25 ans d'âge.

Typicité : couleur intense avec des reflets brique, arômes de fruits mûrs, de grillé, de vanille et de noisette, c'est un vin puissant aux tanins riches et mûrs, la finale est fraîche

Cantina Tramin22,00 €

Pinot Nero | dom Alto Adige | 2018

Cépages : Pinot Nero plantés sur des graves et des calcaires sur les terres d'altitude vers les 400m.

Typicité : Robe rouge rubis, nez de cerises du nord, c'est un vin fin et élégant, alliant une structure de tanins fondus et un fruité intense.

La Mercy-Dieu24,00 €

Sancerre | dom Bailly-Reverdy | 2016

Cépage : Pinot noir

Typicité: Robe rubis foncé, reflets violacés, nez de fruits noirs, myrtille, groseille, les tanins sont présents mais fondus et assez soyeux, grande fraîcheur en bouche et structure relativement souple.

Côte Rôtie.....59,00 €

dom Pierre Gaillard | 2017

Cépages : 90% Syrah et 10% Viognier (35 hectolitres/hectare)

Typicité : Un vin fruité, très fin et élégant, à la fois souple et aromatique, il est puissant et frais avec des tanins très délicats.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico63,00 €

dom Speri | 2012

Vinification : vin de grande tradition, issu d'une vendange des meilleures grappes qu'on laisse sécher 100 jours dans des conditions d'humidité et ventilé, des raisins secs de type « marogne » avec un haut taux de sucres sont ensuite pressés pour donner des vins d'une très grande richesse.

Typicité : Robe rouge grenat intense, nez de fruits confits, d'épices et de chocolat; Bouche riche et généreuse, équilibre entre tanins et sucres, longueur d'une rare élégance, incompromissable, la fraîcheur est toujours présente contrairement à de nombreux Amarones.



NOS CHAMPAGNES

COMME CHEZ SOYE

Champagne

Champagne Mailly Grand cru Brut reserve23,00 €
37,5cl

Cépages : Pinot Noir 75% et chardonnay 25% : récolte manuelle

Typicité : Jaune or, nez fruité épanoui, bouche franche aux notes fruitées, ample et profond, longueur sur les arômes toastés et de beurre.

Champagne André Jacquart Blanc de blancs....35,00 €

1er cru VERTUS extra-Brut

Cépages : Chardonnay pur, 50 ans d'âge

Typicité : Champagne très élégant, du haut de gamme pour un brut sans année, agrumes, craies, amandes, au niveau des arômes, finesse, élégance, équilibre pour la bouche, très fines bulles, finale salivante.

Champagne Mailly Grand cru49,00 €

EXTRA BRUT millesimé

Cépages : Pinot Noir 75% et chardonnay 25% récolte manuelle sur des lieux-dits identifiés pour l'équilibre naturel acidité/sucre.

Typicité : un des fleurons de Mailly, demande de longs vieillissements pour garder l'équilibre entre rondeur de la maturité et vivacité minérale d'un vin sans dosage.

Nez d'aubépine, de pain aux noix, d'amande et de coquille d'huîtres, arômes d'agrumes en bouche et de fruits secs, frais et minéral, très belle finesse.