

# - CARTE DES VINS & CHAMPAGNES -

## Bulles au verre

- Bulles de Ré, SIR BIO - 9€ (V)

## Vallée de la Loire

- Gamay, La Part du Colibri BIO 2023 - 30€ (B)  
*Nez frais et friand, finement épicée - Gamay*
- Fernand & Sons, Coteaux du Giennois BIO 2022 - 37€ (B)  
*Sec, minéral et pointe de tension - Sauvignon Blanc*
- Pouilly Fumé, Deux Cailloux, Domaine Fournier AOP 2023 - 11€ (V), 38,5€ (C), 55€ (B)  
*Minéral, salin, notes de pamplemousse et de bergamote - Sauvignon Blanc*
- Vouvray sec, Domaine François et Julien Pinon BIO 2022 - 43€ (B)  
*Sec et léger avec notes d'agrumes - Chenin blanc*
- Mouton Noir, Muscadet Sèvre et Maine 2023 - 35€ (B)  
*Sec, tendu et fruits Blancs - Melon de Bourgogne*
- Sancerre, Les Grandmontains La Porte BIO 2022 - 49€ (B)  
*Belle fraîcheur, parfait pour les fruits de mer - Sauvignon Blanc*

## Charente - Maritime

- Bulles de Ré, SIR BIO, île de Ré - 9€ (V), 39€ (B)  
*Minéralité et fines bulles - Chardonnay, viognier et pinot noir*
- Colombard prestige fût de chêne, domaine Pelletier BIO 2022, île de Ré - 38€ (♥)  
*Fleurs blanches, bouche ronde et notes de fraîcheur - colombard*
- Moelleux BIO, île de Ré - 36€ (B)  
*Touche sucrée et rondeur en bouche - viognier*
- Ré Blanc, Domaine Pelletier BIO 2023, île de Ré - 7€ (V), 24,5€ (C), 32€ (B)  
*Minéral et iodé, belle tension - colombard et sauvignon*
- Arica, île de Ré - 36€ (B)  
*Chenin expressif, notes salines et gourmande - Chenin & Chardonnay*

## Bordeaux

- Entre Amis Graves, Château Cazebonne BIO 2022 - 35€ (B)  
*Fruité et plein de soleil - Sémillon et sauvignon*



## Champagnes

- « Ode à la vie », Néret-Vely Blanc de Noir Brut - 59€ (B)  
*Fruité, gourmand, notes de citron et de noisette*
- R de Ruinart, Brut - 95€ (B)  
*Jolie complexité aromatique, grillé et fruité*

## Alsace

- Gewürztraminer Weingarten, J. Loberger AOP 2022 - 6€ (V), 21€ (C), 29€ (B)  
*Délicatement sucré, notes d'épices et fruits exotiques - Gewürztraminer*

## Beaujolais

- Brouilly AOP, Georges Descombes La Grande 2022 - 8€ (V), 28€ (C), 40€ (B)  
*Belle longueur et notes de fruits rouge - Gamay*

## Bourgogne

- Mâcon Village AOC, Domaine Normand Terra Vittis 2022 - 39€ (B)  
*Puissant et minéral, idéal pour l'iode - Chardonnay*
- Pouilly Fuissé AOC, Domaine Normand Terra Vittis 2022 - 59€ (B)  
*Belle maturité, cernée par beaucoup de fraîcheur - Chardonnay*
- Chablis 1<sup>er</sup> Cru Cote de Lechet Domaine d'Élise 2022 AOC - 57€ (B)  
*Notes salines, arômes de fruits blancs et légèrement beurré - Chardonnay*
- Bourgogne Tonnerre AOC, LC Poitou 2022 - 9,5€ (V), 33,5€ (C), 43€ (B)  
*Puissant, sec avec une touche saline - Chardonnay*
- Saint-Véran AOC Château de Rossan, millésime à 1600 bouteilles 2019 BIO - 49€ (B) ♥  
*Sec, notes salines et iodées - Chardonnay*

## Provence

- Château Maïme Héritage, AOP Côtes de Provence 2023 - 8€ (V), 28€ (C), 39€ (B)  
*Frais, sec et léger - Syrah & Grenache*

## Languedoc - Roussillon

- Vieux Solitaire, AOP Côtes du Roussillon 2021 - 49€ (B)  
*Plein de fraîcheur, notes de poires et de pêches - Syrah, Grenache & Carignan*
- Chardonnay, Domaine Merlet IGP Pays d'Oc 2023 - 6€ (V), 21€ (C), 29€ (B)  
*Arômes floraux et fruités, touches d'agrumes - Chardonnay*

