

# Les Amants de la Vigneronne

*Prenez-moi, Amusez-vous de moi.*

*Maïs laissez-moi l'espoir que bientôt, je serai à nouveau votre amant  
d'un soir.*

*Signé  
Vin*



## **Vin du Patron** Rouge/Blanc/Rosé

Le Verre 3.50 € / Le pichet  $\frac{1}{4}$  6.50 € / Le pichet  $\frac{1}{2}$  13.00 € / Le pichet  $\frac{3}{4}$  19.00€

# Des bulles



## Espagne

**MVSA - Brut - Penedès CAVA ..... 30,00 €**

Maccabeo, Xarel-lo, Parellada.

Robe au nuances jaune/verte et pétillant vif.

Arôme de melon mûrs de banane et surtout de pomme verte.

Vif et fruité avec une belle acidité vers la final un cava très élégant.

## Champagne

**Arnaud de Beauroy brut Champagne ..... 60,00 €**

Pinot noir, Chardonnay.

Il provient d'un coteaux qui bénéficie d'un ensoleillement.

Exceptionnel, une fine bulle excellente pour arroser nos fêtes.

# Vins rosés

## Provence

**Domaine de Paris Côtes de Provence ..... 24,00 €**

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan.

Au nez petit fruit rouge (framboise, fraise).

Un rosé sec avec des notes d'épices et de fruits.

Belle finale ronde et fruitée.

# Vins blancs

## Alsace

**Pinot gris réserve Balthazar Fry ..... 27,00 €**

Vin d'alsace qui développe une opulence et une étoffe.  
Tout en richesse. Charpenté, rond et long en bouche.  
Il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois.  
Légèrement fumé.

## Loire

**Menetou Salon ..... 45,00 €**

L'appellation contrôlée Menetou-Salon est située dans la région de la Loire,  
tout près de Sancerre. 100% Sauvignon.  
Le Menetou-Salon est un vin magnifique.  
Un vin toute en harmonie, aux parfums très riches.  
Un vin pur, racé, frais et fruité.

## Bourgogne

**Chablis Louis Moreau Gd vin de Bourgogne ..... 45,00 €**

100% chardonnay.  
Robe jaune dorée, nez floral avec une pointe de fruits blancs  
(pomme, poire) vin équilibré avec des notes minérales et acidulées.  
Bel ensemble tout en rondeur, finesse, élégance et complexité.

## Bordeaux

**Tentation du Château Gd vin de Grave ..... 35,00€**

Sémillon, sauvignon. Vin suave, gras et puissant. Or pale avec un Bouquet riche  
et tout en nuance, agrumes, pêche blanche.

# Vins blancs

## Côtes de Bergerac

**Château Ladesvignes (moelleux) ..... 25,00 €**

Sémillon, Muscadelle.

Robe d'un beau jaune clair, arôme d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche bien équilibrée avec sensation de saveurs exotiques.

## Languedoc

**La Gloire de Guillaume ..... 22,00 €**

Chardonnay, Viognier.

Robe jaune or, aux reflets verts avec des arômes.

citronnés de fruits blancs (pêches, poires) et de brioches,  
très volumineux en bouche avec une belle longueur.



# Vins rouges

## Alsace

**Pinot noir réserve Balthazar Fry Alsace ..... 28,00 €**

Les producteurs Marcel, Hugg il a composé un vin sec et léger.  
Il développe des arômes de fruits rouges comme la cerise,  
la framboise, la groseille et des tanins fondus.

## Loire

**Saumur Champigny ..... 33,00 €**

100% Cabernet Franc. Vendange manuelle et trie.  
Fermentation en cuve inox à une température de 16 à 22°,  
de façon à extraire le maximum d'arômes.  
Le vin a bénéficié de raisins d'une grande qualité.  
Les jus sont denses et d'une grande fraîcheur.

## Beaujolais

**Morgon ..... 46,00 €**

100% Gamay. Une pure réussite à boire jeune ou à mettre en cave.  
Vin simple sans fioriture, mais précis. D'une extrême finesse,  
ce vin, d'un grenat soutenu s'ouvre au nez sur des senteurs florales,  
de petits fruits rouges écrasés et de notes de sous-bois.  
En bouche des tanins denses et puissants dans un velouté superbe  
avec une finale longue et élégante.

## Bordeaux

**Château Cone-Taillason Sabourin Côtes de Blaye ..... 26,00 €**

Merlot, Cabernet sauvignon.  
Rouge intense, tanin fondu et élégant.  
Vieillis en fût de chêne, vin complexe avec un bouquet tertiaire,  
Note de fruits noirs (myrtilles, cassis).

## Bordeaux

### **Château Truquet Saint Emilion..... 35,00€**

Coup de Cœur de la sommelière.

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc.

Des fins arômes de café grillé, vanille et de fruits rouges.

Vin très souple pour le palais des dames des tanins.

Veloutés, complexe, équilibré et élégants.

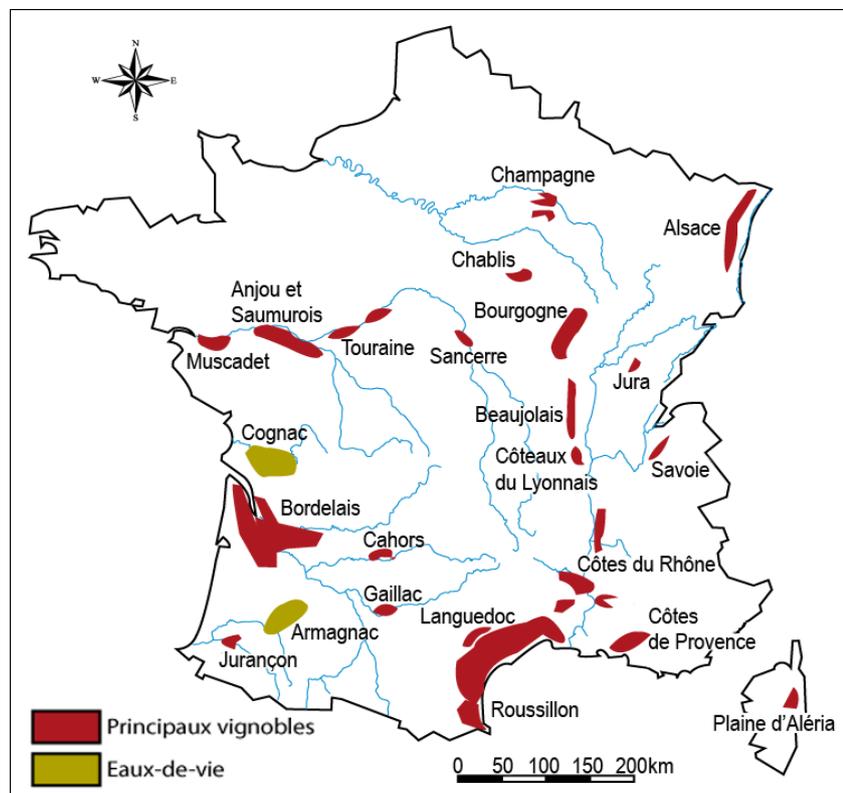
### **Vidal-Fleury Côtes du Rhône villages..... 30,00 €**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

Nez aromatiques dominé par la Syrah avec des arômes de violettes, mûres, épices (cumins) et des notes grillées.

En bouche poivre et fruits noirs avec une attaque fraîche.

Une finale structurée avec beaucoup de vivacité.



# Nos petits formats

## Vins effervescents

### Espagne

**MVSA - Brut - Penedès CAVA ..... 18,00 €**

Maccabeo, Xarel-lo, Parellada.

Robe au nuances jaune/verte et pétillant vif.

Arôme de melon mûrs de banane et surtout de pomme verte.

Vif et fruité avec une belle acidité vers la final un cava très élégant.

## Vins blancs

### Alsace

**Pinot gris réserve Balthazar Fry ..... 18,00 €**

Vin d'alsace qui développe une opulence et une étoffe.

Tout en richesse. Charpenté, rond et long en bouche.

Il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois

Légèrement fumé.

### Bourgogne

**Chablis Louis Moreau Gd vin de Bourgogne ..... 25,00 €**

100% chardonnay.

Robe jaune dorée, nez floral avec une pointe de fruits blanc.

(pomme, poire) vin équilibré avec des notes minérales et acidulé.

Bel ensemble tout en rondeur, finesse élégance et complexité.

# Nos petits formats

## Vins rouges

**Pinot noir réserve Balthazar Fry Alsace ..... 18,00 €**

Les producteurs Marcel, Hugg il a composé un vin sec et léger. Il développe des arômes de fruits rouges comme la cerise, la framboise, la goseille et les tanins fondus.

## Bordeaux

**Château d'Arvigny Haut-Médoc ..... 24,00 €**

Léger, souple et fruité, château d'Arvigny est bien typique de son appellation. Les baies rouges, les tanins souples et l'acidité modérée rendent le vin doux et élégant. Il profite de l'expertise et du savoir-faire du Château Beychevelle. Conseil personnalisé d'Eric Boissenot.

## Côtes du Rhône

**Vidal-Fleury Côtes du Rhône villages ..... 19,00 €**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.  
Nez aromatiques dominé par la Syrah avec des arômes de violettes.  
Mûres, épices (cumins) et des notes grillées.  
En bouche poivre et fruits noirs avec une attaque fraîche.  
Une finale structurée avec beaucoup de vivacité.

